

Gratinado de colifleur au fromage



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Tomate frito con aceite de oliva
- 750 ml. de Leche
- 50 g. de Mantequilla
- 40 g. de Harina
- 1 cucharadita de Mostaza antigua
- 100 g. de Queso Emmental rallado
- Sal
- 500 g. de Coliflor
- 200 g. de Espinacas
- 30 g. de Queso Mozzarella rallado
- 10 g. de Queso Parmesano rallado
- 20 g. de Queso Cheddar rallado
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Haz la salsa de queso: Derrite la mantequilla en un cazo, incorpora la harina, remueve bien hasta que esté dorada y bien ligada. Añade la leche y hierva 3 minutos revolviendo. Deja enfriar durante 5 minutos, luego añade la mostaza y el queso emmental. Reserva un poco de salsa de queso para el gratinado. Hierva la coliflor en ramitas 10 minutos en agua con sal. Escúrrela. Saltea en una sartén las espinacas con sal. Remueve durante 2 minutos. Pilla 4 cazuelitas de barro y... Pon una base de tomate, unas pocas espinacas, la coliflor, espinacas, tomate, salsa de queso y por último los quesos rallados. Corona con los piñones. Hornear a 180° grados (precalentado) hasta que el queso esté derretido y gratinar 5 minutos.