

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 brócoli
- 1 coliflor pequeña
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva
- Para la holandesa:
- 3 yemas de huevo
- 300 g de mantequilla
- El zumo de 1/2 limón
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Corta el brócoli y la coliflor en ramilletes y ponlos a cocer en una cacerola con abundante agua y sal durante 10 minutos. Escurre bien y reservalo. Para hacer la salsa holandesa, funde la mantequilla en un cazo y reservalo. Pon las yemas de huevo en un cuenco y empieza a montarlas con una batidora de varillas. Cuando empiecen a montar, agrega el zumo de 1/2 limón y bate un poco más. Pon el cuenco al baño maría, sigue batiendo, sazona y vierte poco a poco la mantequilla fundida sin dejar de batir hasta conseguir una crema fina. Reparte los ramilletes en una fuente de horno y napa con la salsa holandesa. Gratina durante 2-3 minutos (hasta que se dore).