coliflor gratinada

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

Creador: patritu **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 mediana de coliflor
- 1/2 l de leche
- 50g de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 100g de mezcla de 3 quesos
- 200g de mozzarella
- sal

Preparación:

Paso 1

partir la coliflor en trozos no muy pequeños , cocer (yo lo hago al vapor) y reservar. hacer la bechamel: en una cazuela poner la mantequilla cuando este caliente hechar la harina y reogar un poco añadir un poco de leche y remover asta acer una bola e ir añadiendo la leche poco a poco sin dejar de remover cuando terminemos con la leche añadir la mezcla de los 3 quesos y una pizca de sal remover asta que el queso se funda y se mezcle bien. en una fuente alta de horno poner la coliflor cocida , cubrir con la bechamel y expolborear la mozzarella por hencima y gratinar en el horno asta que el queso este dorado.