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 Mozarella 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 hierve 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. Hierve 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 180º grados (precalentado) hasta que el queso esté derretido y gratinar 5 minutos.