coliflor gratinada con beicon

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

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

se cuece la coliflor y se escurre en una sarten freir el beicon picadito y cuando tome color añadir la harina , cuando esta tostada añadir la leche y el trozo de queso para que se funda, queda como una bechamel clarita echar la nuez moscada y cubrir la cloliflor y al horno 10 minutos a 180n grados

Ingredientes para 2 personas :

- una coliflor pequeña
- unas lonchas de beicon
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- una pizca de nuez moscada
- 1 1/2 taza de Leche
- un trozito de queso
- 3 cucharadas de harina

Preparación:

Paso 1

esta muy rica, si quieres puedes cambiar el beicon por jamon