Coliflor con bechamel de jamón y champiñones

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

Creador: Flor Roja

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

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 coliflor cocida
- 50 grs. de jamón serrano en taquitos
- 4 champiñones frescos troceados
- 2 huevos cocidos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada colmada de harina
- 250 cc. de leche
- -Queso rallado
- Sal Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

En una sartén ponemos el aceite con el jamón, freímos ligeramente y añadimos los champiñones. Cocinamos hasta que se consuma el líquido que sueltan los champiñones; entonces ponemos la mantequilla y cuando esté derretida añadimos la harina, mezclamos bien y cocinamos uno o dos minutos. Echamos la leche de golpe e inmediatamente mezclamos con un batidor para que no se formen grumos. Le echamos la sal y la nuez moscada. Dejamos cocer cinco minutos removiendo constantemente. Retiramos del fuego e incorporamos los huevos cocidos bien picados. Disponemos en una fuente de horno la coliflor, la napamos con la bechamel y por encima le ponemos el queso rallado. Horneamos a 200º hasta que empiece a dorarse. Servimos caliente