COLIFLOR GRATINADA

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

Creador: anina 1988



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

El truco de esta receta:
Añadir a la salsa de tomate algo de jamón, o anchoas, o bacón, le da un toque perfecto.

Descripción:
Coliflor apta para niños

Ingredientes para 4 personas :

- Salsa de tomate
- 1 Coliflor
- 2-3 cucharadas de Harina
- A gusto de Queso rallado
- 250-500 ml de Nata
- 2 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1
Cocer la coliflor en agua hirviendo debidamente salada, durante 10 minutos, sacar del fuego y guardar.

Paso 2
Calentar el aceite, añadir la harina y cocinar removiendo durante unos minutos, agregar la nata poco a poco sin dejar de remover con una varilla de batir, hasta que espese y sea una mezcla homogenea

Paso 3
Colocar en el fondo de una fuente apta para horno la salsa de tomate, bien sea sola o con el ingrediente elegido del truco, poner encima la coliflor y cubrir con la bechamel, espolvorear el queso.

Paso 4
Gratinar en horno precalentado o micro hasta que el queso se doree.

Paso 5

A COMER!!!!