ROMANESCO CON SALSA LIGERA DE QUESO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ángeles Moya

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de romanesco
- -Queso rallado
- -aceite de oliva y sal
- Para la salsa de queso:
- 1 tarrina de queso fresco 0% materia grasa
- Cayena (una punta de cuchillo)
- 1 cucharada de cebollino picado
- Pimienta blanca molida
- - sal

Preparación:

Paso 1

Separar el romanesco en ramilletes, lavarlo bien, escurrirlo y cocerlo en agua hirviendo con sal durante unos 15 minutos. Después se escurre y se pasa unos segundos por un cuenco con agua helada para fijar su bonito color. Se vuelve a escurrir y se reserva. Elaborar la salsa de queso mezclando el queso fresco con la cayena y el cebollino picado. Salpimentar. Engrasar una fuente de horno con un poco de aceite de oliva y colocar los ramos de romanesco. Verter encima la salsa de queso y espolvorear con una cucharada de queso rallado. Gratinar en el horno 12-15 minutos. Servir inmediatamente.