Coliflor y pasta gratinadas a la mostaza

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ampyla



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de pasta
- 1 coliflor
- 60 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 1 litro de leche
- 100 g de queso Cheddar blanco
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cocemos la coliflor 7 minutos, la escurrimos y reservamos. Cocemos la pasta como indique el fabricante, yo he usado conchas pero podemos usar la que queramos. Derretimos la mantequilla y agregamos la harina, mezclamos bien y dejamos que se tueste un poco. Vamos agregando la leche mientras removemos. Una vez hecha, agregamos 50 g de queso rallado y una cucharada de mostaza. Ponemos en una bandeja de horno la coliflor y la pasta, cubrimos con la bechamel y agregamos el Cheddar por encima. ¡Gratinar!