COLIFLOR BLANCA

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

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
como decoración se puede poner huevo duro

Descripción:

Hoy dia normal he hecho una coliflor muy sencilla de hacer pero quedas como si fueras día de fiesta de buena que sabe

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1 coliflor
- 100 gramos de butifarra negra
- 100 gramos de tacos de jamón serrano
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de harina de maiz
- 1 vaso de leche

Preparación:

Paso 1

lo primero que hacemos es hervir la coliflor durante 15 minutos y la dejamos escurriendo. Ponemos en una sartén aceite y hacemos la cebolla que hemos cortado y los ajos a continuación ponemos la butifarra y los tacos de jamón serrano y lo hacemos todos unos minutos, y lo echamos todo encima de la coliflor que la hemos colocado en una bandeja para el horno. Y hacemos la besamel yo la hecho con harina de maíz queda más suave, he cogido un cazo y hemos puesto la leche y hemos añadido la harina de maíz y lo vamos removiendo hasta que empieza ha espesar y lo añadimos encima de la coliflor, y por ultimo añadimos el queso y gratinamos unos minutos y servimos