

# COLIFLOR GRATINADA CON BESAMEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

COMPLETA ESTE PLATO AÑADIENDO  
UNAS PATATAS TRONCEADAS Y  
COCIDAS



**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 COLIFLOR
- 650 ML de LECHE
- 50 GR de HARINA
- 75 GR de MANTEQUILLA
- 85 GR de QUESO EMMENTAL RALLADO
- 1 NUEZ MOSCADA
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

## Preparación:

### Paso 1

LIMPIA LA COLIFLOR SEPARALA EN RAMITOS Y LAVALA CUECELA EN UNA CAZUELA CON AGUA SALADA DURANTE 10 MINUTOS ESCURRELA Y REPARTELA EN 4 CUENCOS REFRACTARIOS, FUNDE LA MANTEQUILLA EN UNA SARTEN AÑADE LA HARINA Y TUESTALA LIGUERAMENTE REMOVIENDO, VIERTES LA LECHE EN UN HILO SALPIMIENTA Y AROMATIZA CON LA NUEZ MOZCADA

### Paso 2

DEJA COCER LA MEZCLA SIN PARAR DE REMOVER CON UNA CUCHARA DE MADERA HASTA CONSEGUIR UNA SALSA HOMOGENEA Y LIGUERA ESPESA VERTELA SOBRE LA COLIFLOR REPARTIENDOLA BIEN Y ESPOLVOREA CON QUESO

### **Paso 3**

GRATINALA BAJO EL GRILL DE HORNO UNOS MINUTOS HASTA QUE SE DORE LA SUPERFICIE RETIRALA Y SIRVELA ENSEGUIDA BIEN CALIENTE