

COLIFLOR GRATINADA CON BESAMEL



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Maria Marta Sig



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