BROCOLI CON BECHAMEL Y JAMON GRATINADO

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BROCOLI
- 1 LONCHA GRUESA de JAMON COCIDO
- 1 SALSA BECHAMEL
- 1 QUESO RALLADO
- 2 CUCHARADAS de MANTEQUILLA
- 1 NUEZ MOSCADA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

SEPARA EL BROCOLI EN RAMITOS Y CUECELOS EN AGUA SALADA UNOS 5 MINUTOS ESCURRELO ,

Paso 2

CORTA EL JAMON EN DADOS PON EL BROCOLI EN UNA FUENTE DE HORNO Y DISTRIBUYE EL JAMON POR ENCIMA RIEGALO TODO CON LA SALSA DE BECHAMEL ESPOLVOREA CON LA NUEZ MOSCADA Y EL QUESO, REPARTE UNOS TROCITOS DE MANTEQUILLA Y GRATINALO UNOS MINUTOS BAJO EL

GRILL DEL HORNO

Paso 3
SIRVE EL BROCOLI RECIEN SALIDO DEL HORNO