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