

BROCOLI CON BECHAMEL Y JAMON GRATINADO



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: 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