Coliflor gratinada a la mostaza

Nombre de la receta

Coliflor gratinada a la mostaza

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Leche

Descripción

Coliflor hervida y gratinada en el horno con bechamel y queso

Ingredientes

- 1 coliflor
- 500 mililitro de leche
- 3 cucharadas soperas de harina
- 1 cucharadita de mostaza
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- al gusto de nuez moscada
- 100 gramos de queso para gratinar
- 70 gramos de mantequilla

Pasos

1 Para realizar nuestra sencilla receta partiremos nuestra coliflor en cachitos y la pondremos a hervir. Si la coliflor es tierna la tendremos en 10 minutos aproximadamente. Una vez hervida la pasamos por un escurridor de verduras y pasamos a hacer una bechamel.

2 Ahora pasamos a hacer una bechamel normal. Lo único que le añadiremos una cucharadita de mostaza para que tome este sabor. Se le pueden echar 2 cucharaditas de mostaza porque da un sabor muy bueno.

3 En una bandeja apta para horno ponemos los cogollos de coliflor escurridos, vertemos la bechamel por encima y espolvoreamos el queso para gratinar por encima.

4 Ponemos la bandeja en el horno con fuego por abajo durante unos 10 minutos y a temperatura media para que se caliente la coliflor. En cuanto esté caliente ponemos el fuego por arriba para que se gratine el queso. Ya tenemos preparada nuestra sencillísima y rica receta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares