

Coliflor gratinada



**Nombre de la receta**

Coliflor gratinada

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten  Leche

**Descripción**

Coliflor con bechamel y queso

**Ingredientes**

- 1 coliflor mediana
- 1 cucharada sopera de sal gorda
- 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1 pizca de sal fina
- 1 pizca de pimienta

- 1 pizca de nuez moscada
- 200 gramos de queso para gratinar
- 1/2 litros de leche

### Pasos

**1** En primer lugar partimos la coliflor en cogollitos. En una olla ponemos a hervir agua con la sal gorda. Cuando esté hirviendo añadimos los cogollos de coliflor y cocemos durante unos 15 minutos cuidando de que no se nos quede demasiado blanda. Una vez esté a nuestro gusto, la ponemos a escurrir en un escurriverduras.



**2** Mientras se escurre la coliflor, pasamos a hacer la bechamel. Para ello derretimos en un cazo la mantequilla o la margarina. Posteriormente añadimos la harina y removemos para que se tueste un poquito. Vamos añadiendo la leche poco a poco sin dejar de remover con una varilla. Echamos un poquito de sal fina, de pimienta y de nuez moscada. Seguimos removiendo hasta que la bechamel coge la consistencia deseada.

**3** En una fuente apta para horno, colocamos los cogollos de coliflor bien escurridos. Vertimos por encima la bechamel y cubrimos con el queso rallado para gratinar. Lo metemos en el horno hasta que coja calor y se gratine el queso. Ya tenemos lista nuestra coliflor para servir en platos individuales.



### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Matilde Linares