

Brócoli gratinado con salsa blanca



Ingredientes

Leche: 1 L

Harina: 60 grs.

Laurel: 1 Hoja

Manteca: 60 grs.

Nuez Moscada: A gusto

Queso Parmesano: A gusto

Sal y pimienta blanca: A gusto

Brócoli: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para los brócolis

- Cocine los brócolis al vapor o en abundante agua con sal y corte la cocción en agua helada.

Para la salsa blanca

- Funda la *manteca* en una *cacerola*, añada la *harina* y cocine durante 2 o 3 minutos a fuego bajo sin que la *harina* tome coloración
- Incorpore la leche hervida con una hoja de *laurel* batiendo con un batidor para que no se formen grumos y luego continúe revolviendo con una cuchara de madera hasta que rompa hervor y espese
- Condimente con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Armado

- Coloque los brócolis en una bandeja para horno previamente enmantecada, cubra con la salsa blanca, espolvoree con el queso rallado y lleve a un horno precalentado a 220 C
- Hasta que gratine.