

# Coliflor Gratinada



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Almendras molidas:** 1 cda

**Harina de trigo:** 60 Gramos

**Mantequilla:** 60 Gramos

**Panceta ahumada:** 100 Gramos

**Queso Parmesano:** 100 Gramos

**Sal:** c/n

**Ajetes tiernos:** 4 Unidades

**Coliflor:** 1 unidad

**Leche:** 1 Litro

**Mostaza de Dijon:** 1 cda

**Queso Gouda:** 100 Gramos

**Ramillete de perifollo:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Cocer en la olla exprés la **coliflor** durante 5 minutos.
- Preparar una bechamel derretiendo la *mantequilla* en una sartén, añadir la *harina*, dejar que tueste ligeramente y mojar con la leche caliente.
- Mezclar hasta que no tenga grumos y añadir añadir 1 cucharadita de *mostaza* y los quesos rallados.
- Cocinar 10 minutos.
- En una sartén con un poquito de aceite *dorar* los ajetes y la *panceta*.
- Poner en una bandeja de horno la *coliflor*.
- Bañar bien en la bechamel y espolvorear con la *almendra*.
- *Gratinar* en el horno y servir con los ajetes y la *panceta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coliflor-gratinada>