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 mojamos 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