Coliflor gratinado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa Blanca: 1 Taza
Coliflor: 800 g
Queso rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Separe las hojas de la **coliflor** y blanquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra, disponga en una fuente para horno, bañe con la salsa blanca y espolvoree con el queso rallado.
- Gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coliflor-gratinado