

# *Gratinado De Coliflor*

## *Ingredientes*

Para 3 o 4 personas:

300 g de floretes de coliflor congelados.

2 o 3 patatas.

1/2 L de salsa bechamel.

Gruyere para gratinar.

## *Preparación*

Pelar las patatas y cortarlas en cubos.

Cocer las patatas y la coliflor al vapor: unos 25 minutos al vapor normal, 9 minutos en olla a presión.

Es necesario salar el agua de cocción con 1 cucharadita de sal.

Precalienta el horno a 180°C.

En una fuente para horno, coloque la coliflor y las patatas, tritúrelas con una prensa de patatas.

Echar encima la bechamel, triturarla un poco para que penetre.

Espolvorea con gruyere rallado.

Hornee por unos 20 minutos.

## *Carne*

Puede servirse como acompañamiento de todas las carnes: filete molido, ternera a la parrilla, asados, etc.