

Gratina de coliflor

Ingredientes

Para 3 o 4 personas:
300 g de coliflor en flores congeladas.
2 o 3 papas.
1/2 L de salsa de bechamel.
Gruyère a la gratina.

Preparación

Pela las papas y córtelas.
Vapor las papas y la coliflor: aproximadamente 25 minutos de vapor normal, 9 minutos en una cacerola de presión. Es necesario saltar el agua de cocción con 1 cucharadita de sal.
Precaliente el horno a 180 ° C.
En una fuente para hornear, coloque la coliflor y las papas, aplastadas aproximadamente con un chisme.
Vierta el bechamel sobre él, aplasta un poco para que penetre.
Espolvorea con gruyèreère rallado.
Hornee durante unos 20 minutos.

Carne

Se puede servir como acompañamiento para todas las carnes: bistec picado, tostada de tostada, asado ...