

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, triturlarla 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.