



## BRÓCOLI EN SALSA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 800 g de brócoli, cortado en arbolitos
- 60 g de Margarina La Villita
- 60 g de harina
- 500 ml de leche caliente, (no hervida)
- 100 g de Queso Mozzarella La Villita
- 100 g de Queso Gouda La Villita
- Sal y pimienta, al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

En un cazo con agua hirviendo y un poco de sal, agregamos el brócoli y cocinamos entre 5 y 7 minutos, luego retiramos el brócoli del agua, dejamos escurrir reservamos.

Por otra parte vamos a preparar nuestra salsa bechamel, para ello, en una sartén a temperatura media, vamos a colocar la Margarina hasta derretir, seguidamente agregamos la harina y con la ayuda de unas varillas, removemos sin parar hasta formar una especie de pasta, luego agregamos la leche caliente y seguimos removiendo hasta obtener una textura espesa, agregamos la sal, la pimienta, mezclamos y tenemos lista nuestra salsa.

En un recipiente apto para horno, agregamos el brócoli, la salsa por encima, el Queso Mozzarella, el Queso Gouda y llevamos a nuestro brócoli al horno para gratinar por 10 minutos o hasta ver que tome color.

Retiramos el brócoli del horno y servimos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita