



COLIFLOR CON TOMATE AL GRATÍN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 coliflor
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 pimienta verde
- 1 taza de salsa de tomate
- 200 gr. de queso manchego La Villita, rallado
- 3 cucharadas de margarina La Villita, con sal
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

La coliflor con salsa de tomate y queso es un estupendo plato para que tus niños disfruten de comer verdura.

Lavamos y desinfectamos la coliflor, la cortamos en cuatro trozos y la cocemos en una cazuela con abundante agua y una pizca de sal, durante 15 minutos o hasta que esté tierna. Mientras picamos la cebolla y el pimiento verde y los sofreímos en una olla con la margarina. Entre 15 y 20 minutos, hasta que estén blanditos.

Incorporamos el tomate frito o la salsa de tomate a la sartén, pimentamos y cocinamos un par de minutos para que los sabores se mezclen y añadimos la mitad el queso sobre la mezcla.

Colocamos ahora la coliflor, bien escurrida, sobre el tomate y el queso. Cubrimos con el resto del queso y dejamos cocinar durante 25 minutos, subiendo el calor los 5 últimos minutos para que la coliflor quede más suave y el queso completamente derretido.

¡A comer se ha dicho!