



COLIFLOR EN SALSA BLANCA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 coliflor
- 1/4 taza de margarina con sal La Villita
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de agua
- 1 taza de queso panela cremoso La Villita
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara una comida deliciosa y cuida la salud de tu familia con esta receta. Corta la coliflor en ramitos y hierva en agua con un poco de leche y pan.

Parte los huevos por la mitad, extrae cuidadosamente las yemas, bátelas con un tenedor y añade el queso, la sal y la pimienta.

Derrite en un recipiente la margarina sin sal La Villita y agrega la harina, luego la leche mezclada con el agua y la coliflor, sal y pimienta; hierva la mezcla por un minuto.

En un recipiente para hornear, previamente engrasado con margarina, acomoda los ramitos de coliflor. Cubre con la salsa, pon los trocitos de margarina y hornea en 200 grados centígrados, hasta que dore.