



## COLIFLOR EN SALSA BLANCA CON MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 4 huevos duros
- 1 coliflor
- 1/4 taza de Margarina La Villita
- 2 cdas de harina
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de agua donde hirvió la coliflor
- 1 taza de queso manchego La Villita
- 1 pizca sal
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a preparar una receta con la que fácilmente puedes convencer a tus hijos de comer vegetales. Te quitará poco tiempo y la vas a disfrutar ¡muchísimo!

Primero pon a cocer los huevos para que queden duros. Aparte corta la coliflor en ramitos y hierva en agua con un poco de leche.

Una vez que estén cocidos los huevos pártelos por la mitad y extrae cuidadosamente las yemas y en un recipiente estrújalas con un tenedor y añade el queso manchego La Villita, sal y pimienta al gusto. Agrega un poco de leche evaporada para crear una mezcla homogénea y rellena de nuevo los huevos con esta mezcla.

Ahora vamos a hacer la salsa blanca para que nuestro platillo quede cremoso, para ello derrite la margarina La Villita en una cacerola y agrega la harina, luego la leche mezclada con el agua de la coliflor, sal y pimienta; deja hervir la mezcla por un minuto y remueve.

En un refractario engrasado acomoda los ramitos de coliflor, encima los huevos duros rellenos, cubre con la salsa, pon los trocitos de margarina y hornea en 200° C hasta que dore.