



COLIFLOR EN SALSA Y GRATÍN DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 2 cabezas de coliflor cortada en floretes
- 2 cucharadas de margarina sin sal
- 1/3 taza de harina de trigo
- 3 tazas de leche
- 1 taza de queso chihuahua menonita La Villita
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ taza de pan para empanizar
- 1/3 taza de queso manchego La Villita
- 1 cucharada de margarina derretida

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta tiene un sabor espectacular que te chuparás los dedos.

Cocinamos la coliflor en agua hirviendo con sal por cinco minutos; drenamos el agua y reservamos.

Derretimos la margarina en una olla, agregamos la harina y mezclamos hasta que no queden grumos de harina. Agregamos la leche, sin dejar de mezclar. Añadimos una taza de queso chihuahua menonita y cocinamos por dos minutos hasta tener una crema ligeramente espesa; sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada.

Vertemos 1/3 de la salsa en otra olla o sartén, encima colocamos los floretes de coliflor y cubre con el resto de la salsa. Mezclamos el queso manchego con el pan rallado y la margarina; espolvoreamos por encima de coliflor.

Cocinamos a fuego medio por 30 minutos; pasado este tiempo retiramos y deja enfriar por cinco minutos.

¡A comer se ha dicho!