



COLIFLOR GRATINADA EN QUESO MANCHEGO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 1 coliflor grande
- 1 taza de mayonesa
- 2 huevos
- 2 limones
- 200 g de queso manchego La Villita
- 1 cubito de caldo de pollo
- 1 l de agua
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este platillo es delicioso y muy saludable.

Precaentamos el horno a 180 °C.

Ponemos a cocer la coliflor en un litro de agua con sal y el cubito de pollo hasta que esté tiernita.

En un tazón mezclamos la mayonesa, el jugo de los limones y los huevos.

Colocamos la coliflor en un refractario y añadimos la mezcla anterior junto con el queso manchego rallado.

Metemos el refractario al horno por unos 10 minutos o hasta que se gratine el queso.

Podemos acompañar con un caldo de jitomate.

¡Provechito, amigas!