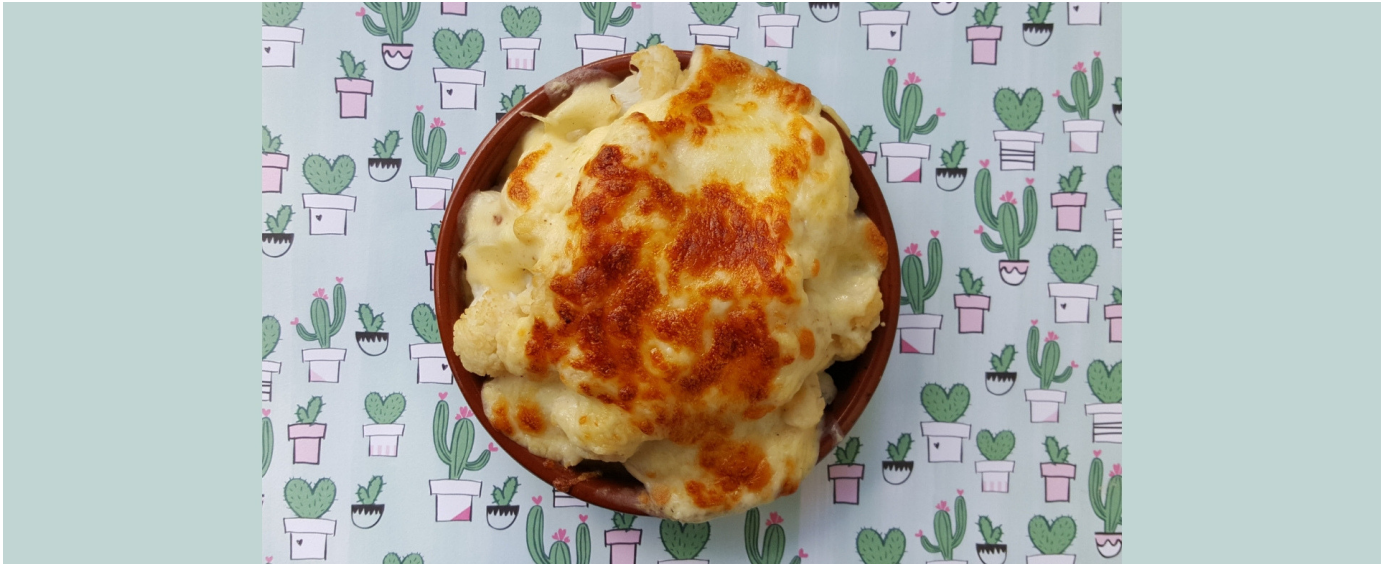


PELOTA PARA EL CALDO



Preparación

Cocer al vapor durante 20 minutos la coliflor y reservar. Paralelamente preparamos la bechamel. Calentamos la mantequilla con la harina y vamos añadiendo la leche poco a poco removiendo enérgicamente. A veces me sobra y en otra ocasiones me falta leche así que siempre tengo más al alcance. Una vez la bechamel ha espesado a mi gusto, me gusta clarita, añado sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Si te han quedado grumos no te asustes, nos pasa a todos, pásala por el turmix y después la cueles.

En un recipiente apto para horno ponemos una capa de bechamel, ponemos la coliflor e incorporamos por encima la bechamel restante.

Antes de gratinar añadir el queso por encima y a disfrutar.

INGREDIENTES

Coliflor
Bechamel
50 gr de harina
50 gr de mantequilla
500 ml de leche entera
queso gruyere