

Coliflor gratinada con bechamel

Ingredientes	14 personas	herramientas
Coliflor de 0,800 kg	4 mediana	2 Cazuelas:
aceite de oliva virgen	80 g	Un cazo leche
<i>La bechamel</i>		Araña
Harina de trigo	30g	Bandeja
Mantequilla	100 g	Espátula
leche entera	2 l	Cucharón
Nata	½ l	Batidor
parmesano rallado bechamel	300 g	Violines
nuez moscada	0,3 g	Salamandra
pimienta blanca	0,3 g	
Sal		
parmesano rallado gratinar	150 gm	

1. En una cazuela grande poner a hervir agua con un poco de sal
2. Limpiar la coliflor. Cortar en ramilletes. 125 g por persona limpia
3. Poner la leche y la nata a calentar.
4. Cuando el agua hierva poner la coliflor, cuando vuelva a hervir cocer 10 min.
5. En una cazuela grande, poner la mantequilla a calentar y añadir la harina lentamente. Remover con un batidor hasta que la mezcla quede homogénea y tome un poco de color sin dejar de remover.
 1. Añadir la leche hirviendo, mezclando constantemente con batidor para no formen grumos. Dejar hervir unos 10 minutos a fuego muy suave. Poner a punto de pimienta blanca y nuez moscada rallada.
 2. Añadir el parmesano rallado removiendo bien y poner a punto de sal.
6. Una vez cocida la coliflor, dejar al dente, escurrir bien con la araña, y añadir a la bechamel, hervir unos 4 minutos fuego muy suave, reservar.
 3. 10 minutos antes de servir volver a llevar a ebullición muy suave, disponer en los violines y terminar con el parmesano rallado.
 4. Gratinar.

Tiempos:

13:00 h Poner agua a hervir. Calentar leche y a nata. Limpiar coliflor.

13:30 h Hacer la bechamel

Cocer la coliflor (unos 10 min)

14:00 h Poner la coliflor la bechamel y hervir 4 min. Reservar.

14:45 h Encender salamandra.

Hervir de nuevo la bechamel.

Disponer en violines

14:50 h Gratinar.