

# Coliflor con salsa blanca al horno



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 10min  
Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/coliflor-con-salsa-blanca-al-horno>

## Preparación

Lavar bien todos los ramilletes de coliflor y colocarlos en una olla con agua hirviendo con un chorrito de jugo de limón para que no se oxide (si coloca unas migas de pan ayudará a que no largue su olor desagradable). Cocinar por 25 minutos hasta que, al pincharla, esté tierna. Mientras tanto, preparar la salsa blanca. Derretir la manteca en una cacerolita. Una vez derretida, agregar la harina y dejar que se tueste apenas. Agregar de a poco la leche bien caliente (casi a punto de ebullicion) y remover constantemente hasta que vaya tomando cuerpo y consistencia y no haya quedado ningún grumo, unos 15 minutos aproximadamente. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Colocar la coliflor ya cocida sobre el recipiente que llevará al horno. Agregar el jamón cocido y los huevos duros cortados en trocitos. Volcar por encima la salsa blanca y espolvorear con queso rallado por arriba. Gratinar en el horno a 180°C durante unos 10 minutos hasta que la salsa blanca y el queso rallado se doren. Disfrute! Fuente: Recetín.com

## Ingredientes

- 1 Coliflor (separar los ramilletes)
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Manteca
- 2 cucharada/s Harina
- 400 cc. Leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 poco Pimienta
- 100 gramo/s Queso rallado
- 100 gramo/s Jamón Cocido en cubitos
- 2 Huevos duros

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

