Terrina de brócoli y panceta

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/terrina-de-brocoli-y-panceta

Preparación

Limpiar el brócoli, separar sus flores y blanquearlas al vapor o en abundante agua hasta que se pueda introducir un cuchillo. Escurrir y reservar. Por otro lado, reservar tres fetas bien finas de panceta, y cortar el resto en cuadraditos. Dorar las fetas y los cuadraditos en una sartén hasta que tomen color y queden crocantes, y dejar escurrir sobre papel de cocina. Sin deshechar la grasa que haya quedado en la sartén, volcar ahí mismo la manteca y cuando se haya derretido, agregar la harina para hacer un roux. Verter la leche tibia poco a poco, y sin dejar de revolver, cocinar hasta que espese. Retirar y dejar enfriar. Para el armado final, mezclar el brócoli, la panceta y el queso gruyère rallado junto con la bechamel fría; agregar los huevos; condimentar; y mezclar bien. Enmantecar una budinera grande y acomodar en el fondo las fetas de panceta reservadas. Volcar la preparación y hornear a baño María por 40 minutos o hasta que la superficie esté resistente y dorada.

Ingredientes

- 500 grs. Brócoli
- 250 grs. Panceta ahumada
- 30 grs. Manteca
- 50 grs. Harina 000
- 250 cc. Leche
- 250 grs. Queso Gruyere
- 3 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta blanca
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

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