Receta de Pudin De Coliflor

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una rica receta de esta hortaliza que es una fuente de fibra, vitaminas y minerales.

Ingredientes

- Coliflor (500grs)
- Nata (un brik)
- Huevos (cuatro)
- Queso Gruyer y manchego (60grs)
- Aceite de oliva
- Bacón (60grs)
- Mantequilla

Modo de Preparación

1. Hervir la coliflor, partida en trozos, en agua con sal
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, freír el bacón partido en trocitos
3. Poner en un bol la coliflor hervida, añadir el bacón frito, el queso, los huevos batidos y la nata
4. Engrasar un molde con mantequilla y volcar en él la mezcla batida
5. Precalentar el horno a 180 Grados y meter el molde con la mezcla hasta que esté cuajado y doradito
6. Si es necesario poner un poquito el grill
7. Desmoldar con cuidado y servir y....buen provecho!!!