Receta de Coliflor con Salsa de Queso

11 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este rico plato de **Coliflor con Salsa de Queso**, es una excelente receta para tomar verdura y además acompañada de una salsa de queso que le da un sabor especial, espero que os guste.

Ingredientes

- Coliflor (una para cuatro personas)
- Habas (200grs)
- Panceta (diez o doce lonchas)
- Harina
- Mantequilla (25 grs)
- Vino blanco (200ml)
- Queso manchego (150grs)
- Nata líquida (dos cucharadas
- Agua
- · Sal y pimienta negra
- · Aceite de oliva

Modo de Preparación

- 1. Limpiar la coliflor y separar los ramilletes con ayuda de un cuchillo
- 2. Ponerla a cocer con agua y sal unos minutos procurando que quede al dente, escurrirla y colocar en una fuente
- 3. Preparar la salsa de queso poniendo en una cacerola al fuego la mantequilla, añadir la harina y rehogar un poco
- 4. Echar el vino poco a poco y sin dejar de remover, después añadir el queso y la nata y mezclar hasta que se disuelva el queso
- 5. Poner un poco de sal y pimienta y volcar sobre la coliflor, meter al horno a gratinar
- 6. En una satén con un chorrito de aceite, dorar las lonchas de panceta, colocarlas alrededor de la coliflor
- 7. Saltear las habas ligeramente en el mismo aceite
- 8. Añadirlas sobre la coliflor
- 9. Servir ybuen provecho!!!