

Coliflor con bechamel de roquefort y salchicha ahumada

Ingredientes:



- 1 Coliflor
- 1 Patata
- 1 Puerro
- 50 gr. de harina
- 500 c.c. de leche (2 vasos)
- 50 gr. de aceite
- 100 gr. de queso roquefort
- Nuez moscada
- Sal y pimienta
- 1 Salchicha alemana gigante cocida
- Queso rallado



Elaboración:

Lavamos, cortamos y ponemos a hervir la coliflor y la patata en agua con sal. No dejar demasiado blanda. Escurrir y poner en la fuente apta para el horno.

Ponemos el aceite en sartén honda o en una cacerola. Pochamos el puerro troceado muy fino. Añadimos la harina, rehogando todo a fuego suave hasta que tome color. Echamos la leche caliente de poco en poco, removiendo continuamente para evitar los grumos. Añadimos el queso roquefort desmigado y lo ligamos bien con la bechamel, sazonamos. Por último, y con el fuego ya apagado, integramos a la mezcla la salchicha troceada en dados pequeños.

Volcamos la mezcla por encima de la coliflor y la patata. Si nos gusta con más queso añadiremos éste rallado por encima. Meter al horno precalentado a 180° unos 15 minutos. Servir bien calentito.

Nota:

Receta sencillita, sabrosa y sorprendente. De la coliflor me gusta todo, menos el olor, de todas formas compensa con creces el resto de sus virtudes, desde sus propiedades a su sabor.

Os aconsejo esta receta donde el roquefort y la salchicha ahumada dan un punto a la coliflor que os sorprenderá.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**

