

Receta de Coliflor Gratinada con Tomates

23 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta rica receta de **Coliflor Gratinada con Tomates**, es un plato exquisito y una manera muy rica de tomar verdura toda la familia incluso los más pequeños.

Ingredientes

- Coliflor troceada en ramilletes (una grande)
- Tomates pelados (sobre medio kg)
- Sal y pimienta
- Mantequilla derretida (100grs)
- Pan rallado (media taza)
- Queso cheddar rallado (media taza)
- Queso parmesano rallado (media taza)

Modo de Preparación

1. Cocer la coliflor en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna, escurrir y dejar que se enfríe
2. Precalentar el horno a 190°
3. En una fuente engrasada para horno, colocar la coliflor y los tomates pelados y troceados, rociar con sal y pimienta al gusto
4. Verter por encima la mitad de la mantequilla derretida
5. Mezclar el pan rallado con los dos quesos y repartirlo sobre la coliflor, después bañarlo con el resto de la mantequilla
6. Meter al horno durante unos treinta minutos hasta que esté doradita toda la superficie
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!