

Receta de Calabacines con Bechamel Gratinados

10 Ago 2016



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en época de calabacines, os dejo para hoy esta receta de **Calabacín con Bechamel Gratinado**, es una de las formas más ricas de comer este producto de la huerta española.

Ingredientes

- Calabacines tiernos (dos o tres)
- Queso rallado (al gusto)
- Harina (una cucharada)
- Mantequilla (30grs)
- Aceite de oliva (una cucharada sopera)
- Leche entera o semi (dos vasos)
- Nuez moscada
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar los calabacines y cortar en rodajas un poco gruesas
2. En una cacerola con agua fría y sal poner las rodajas de calabacino a hervir unos minutos, no mucho para que no se deshagan
3. Sacarlos y poner a escurrir, después colocarlos en una fuente de horno
4. Preparar la bechamel en una sartén mezclamos el aceite con la mantequilla, añadir la harina y remover para que se refría, poner la leche poco a poco y removiendo, añadir un poco de nuez moscada y sal y dejar cocer unos minutos
5. Verter sobre los calabacines y espolvorear queso rallado al gusto
6. Meter al horno a gratinar a 220° hasta que el queso esté doradito
7. Servir y....buen provecho!!!