

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 sartén 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. Añadir las habas sobre la coliflor
9. Servir ybuen provecho!!!