

Receta de Coliflor Gratinada Con Jamón Y Gambas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de Coliflor que seguro que os gustará a la mayoría y así podéis disfrutar de esta rica verdura.

Ingredientes

- Coliflor (una)
- Gambas (sobre 200grs)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Jamón serrano en taquitos (unos 100grs.)
- Coñac (un vasito)
- Salsa Bechamel
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Cortar la coliflor en floretes y poner a cocer unos 15 minutos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, rehogar los ajos picados y añadir las gambas
3. Cuando estén hechas, poner un chorrillo de coñac y los taquitos de jamón y dejar que reduzca
4. Preparar una bechamel o utilizar de la que se compra hecha y añadirle el sofrito de gambas y jamón
5. Cubrir la coliflor con la bechamel y espolvorear queso rallado
6. Meter al horno a gratinar unos cuatro o cinco minutos y....lista!!!