

Horneado de patatas y coliflor



Ingredientes:

- 500 g de coliflor en ramitos
- 600 g de patatas en dados
- 100 g de tomates cereza

salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 puerro en rodajas
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas de harina
- 300 ml de leche
- 75 g de quesos variados, por ejemplo cheddar, parmesano y gruyer, rallados
- ½ cucharadita de pimentón
- 2 cucharadas de perejil picado
- sal y pimienta
- perejil picado, para adornar

Preparación:

Cueza separadamente la coliflor y las patatas en agua hirviendo 10 minutos. Escúrralas bien y resérvelas.

Para hacer la salsa, derrita la mantequilla en una sartén y saltee el puerro y el ajo 1 minuto. Incorpore la harina y fríala también 1 minuto, removiendo.

Aparte la sartén del fuego y añada poco a pocota leche, 50 g de queso rallado, el

Horneado de patatas y coliflor

pimentón y el perejil. Llévelo ebullición, sin dejar de remover. Salpimiente.

Disponga la coliflor en una fuente refractaria honda. Añada los tomates cereza y cúbralo todo con la patata. Vierta la salsa por encima y esparza el resto del queso.

Hornee la preparación en el horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos o hasta que las verduras estén cocidas y el queso, dorado. Adorne con perejil y sívalo.