

# Verduras con cobertura de patata



## Ingredientes:

- 1 zanahoria en dados
  - 175 g de ramitos de coliflor
  - 175 g de ramitos de brécol
  - 1 bulbo de hinojo en rodajas
  - 75 g de judías verdes partidas por la mitad
  - 2 cucharadas de mantequilla
  - 2½ cucharadas de harina
  - 150 ml de caldo de verduras
  - 150 ml de vino blanco seco
  - 150 ml de leche
  - 175 g de champiñones en cuartos
  - 2 cucharadas de salvia fresca picada
- cobertura:
- 900 g de patatas harinosas en dados
  - 2 cucharadas de mantequilla
  - 4 cucharadas de yogur natural
  - 75 g de parmesano recién rallado
  - 1 cucharadita de semillas de hinojo
  - sal y pimienta

## Preparación:

Para preparar las verduras: Cueza la zanahoria, la coliflor, el brécol, el hinojo y las judías en agua hirviendo durante 10 minutos, hasta que estén tiernas pero todavía crujientes.

# Verduras con cobertura de patata

Escúrralas bien y resérvelas.

Derrita la mantequilla en una cazuela y fría la harina 1 minuto; retírela del fuego. Vierta el caldo, el vino y la leche, y llévelo a ebullición, removiendo, hasta que se espese. Incorpore las verduras, los champiñones y la salvia.

Para preparar la cobertura de patata: Hierva las patatas durante 10 o 15 minutos o hasta que estén bien tiernas. Escúrralas y haga un puré con la mantequilla, el yogur y la mitad del queso. Añada las semillas de hinojo.

Ponga las verduras en una fuente refractaria de 1 litro de capacidad. Recúbralas con el puré. Esparza el resto del queso por encima. Hornéelo de 30 a 35 minutos en el horno precalentado a 190 °C, o hasta que la cobertura esté dorada.

Sirva las verduras calentitas ricas ricas