

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