



BRÓCOLI GRATINADO

2 porciones

Ingredientes

- ½ kilo de brócoli cocido
- 1 taza de queso manchego (250 gr)

Para la salsa

- 2 cucharadas de harina
- 1 ½ de mantequilla
- 300 ml de leche
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Procedimiento

1. En una olla derrite la mantequilla y agrega la harina, hasta que tome un ligero color dorado, vierte la leche.
2. Con ayuda de un batidor de globo remueve la salsa, para deshacer algún grumo, adiciona la nuez moscada y salpimenta.
3. En un refractario, agrega un poco de salsa ramilletes de brócoli, más salsa y queso manchego.
4. Gratina en el horno por 12 minutos. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 12 minutos.

DIFICULTAD: Muy fácil