



COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL DE JAMÓN

Ingredientes:

- 1 coliflor grande
 - 50 gr de mantequilla
 - 50 gr de harina
 - 700 ml de leche
 - La grasa del jamón
 - Jamón a tacos
 - Sal, pimienta y nuez moscada
 - Queso rallado
 - Orégano
 - Aceite de oliva
-

Elaboración:

1. Pon una olla con agua y sal a hervir. Limpia la coliflor quitando la parte del tallo y cortando los ramilletes, con la parte del tronco puedes guardarlo para hacer un caldo.
2. Hierve la coliflor durante 10 minutos o hasta que veas que el tallo está blando. Cuela para sacar el exceso de agua y reserva.
3. En una sartén saltea los tacos de jamón y reserva.
4. Ahora hacemos la bechamel, para eso pon la leche en una cazo con la grasa del jamón y lleva a ebullición, después tapa el cazo y deja infusionar.
5. En una sartén pon la mantequilla y deja que se derrita, a continuación añade la harina y deja que se tueste, moviendo para que no se queme. Cuando empiece a coger un color dorado, añade la leche infusionada poco a poco. Es importante que lo hagas a tandas y cada vez que añadas leche, vayas removiendo para que la harina te absorba la leche y no te queden grumos. Si lo haces así, te quedará perfecta. Si ves que te quedan grumos, puedes pasar la bechamel por la túrmix con un poquito más de leche.



6. Añade a la bechamel una pizca de sal, pimienta y nuez moscada. Cuando ya la tengas en su punto, agrega la mitad de los taquitos de jamón y mezcla.
7. En una bandeja de horno pon una capa de la bechamel, añade la coliflor y baña los ramilletes con la bechamel. Pon por encima añade el queso rallado, unos dados de mantequilla y el orégano.
8. Horneamos a 200°C durante 15 minutos o hasta que veas que la superficie se empieza a dorar. Antes de presentarla, añade el resto de taquitos de jamón y sirve caliente.