

Gratinado de coliflor, patatas y zanahorias



Ingredientes (para 4 personas):

- 200 gramos de coliflor
- 200 gramos de patatas
- 200 gramos de zanahorias
- 2 puerros
- Queso rallado
- Harina
- Leche
- Mantequilla
- Pimienta, Nuez moscada y sal

Preparación de la bechamel:

Pon en un cazo a calentar la leche. En otro cazo derrite la mantequilla a fuego lento. Cuando esté derretida añade la harina y deja que se cueza. Si la dejas poco tiempo la bechamel sabrá a harina cruda, por eso es importante dejar que la harina coja algo de color, aunque sin llegar a dorarla ni quemarla. Ahora remueve bien, con una espátula de madera o varilla, la harina con la mantequilla hasta que la mezcla se desprenda de las paredes. Cuando la leche esté hirviendo viertela sobre la mezcla y aparta del fuego.



Ahora toca remover constantemente hasta que desaparezcan los grumos de la bechamel. Luego cocina a fuego medio-lento durante unos 15 minutos. Solo queda echar una pizca de sal y rallar un poco de nuez moscada sobre la bechamel.

Preparación: Cortamos muy finos los puerros y rehogamos en aceite hasta que queden pochitos. Llenamos una olla o cualquier recipiente que tengamos y cocemos las diferentes verduras. Para la coliflor aconsejamos echar un buen chorreón de vinagre para evitar el olor muy fuerte de esta verdura. Las patatas y las zanahorias las vamos a cortar en trozos medio-grande y también las cocemos en agua con sal.

Precalentamos el horno a 200 grados. Mezclamos las verduras con el sofrito de puerro y disponemos sobre una fuente. Regamos por encima de las verduras con la bechamel y espolvoreamos con queso rallado. Horneamos hasta que adquiera un bonito color u observemos que se ha gratinado correctamente.