



coliflor puchero agua sal colocación de los trozos en la fuente espumadera cazo



1 cucharada de harina 50 gramos jamón 30 gramos mantequilla leche huevo duro vertido de la bechamel horno

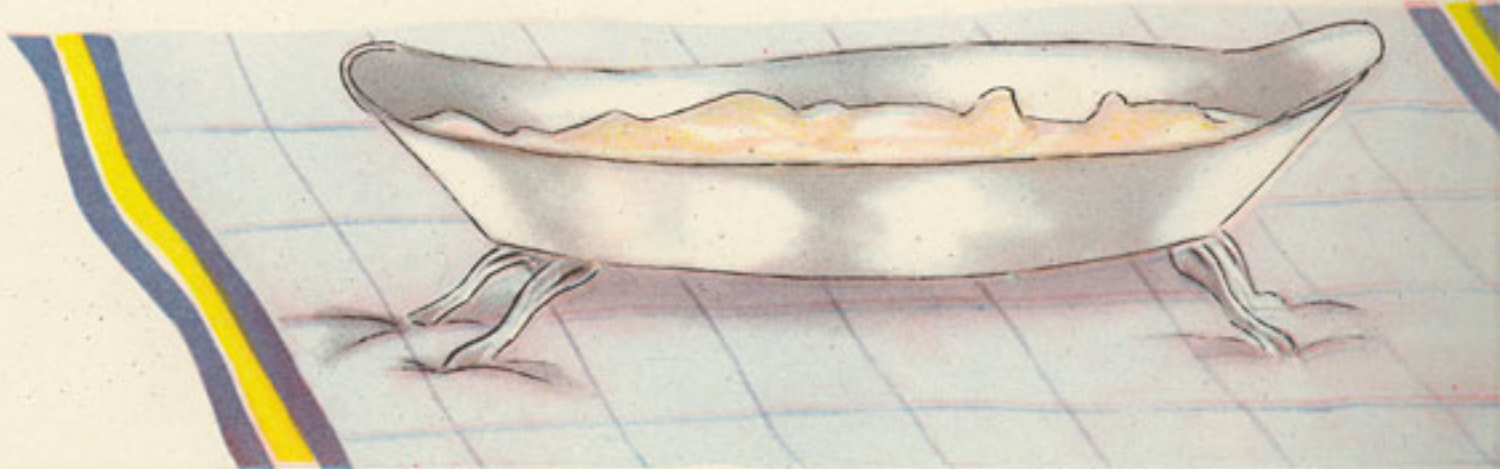
Coliflor a la polonesa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



COLIFLOR A LA POLONESA

RECETA

PUCHERO. - AGUA.—Arrimaremos al fuego un puchero con agua suficiente para cubrir la coliflor y con una cucharada de sal. Cuando hierva, echaremos la coliflor cortada en ramas, sin deshacerla mucho, y la coceremos. (Las hojas no se utilizan). Después sacaremos los trozos con una espumadera, los colocaremos sobre una fuente resistente al horno y echaremos por encima una capa de bechamel que tendremos preparada, y cuya explicación damos seguidamente.

CAZO. - MANTEQUILLA.—En un cazo pondremos al fuego, junto con 50 gramos de jamón crudo picado, 30 gramos de mantequilla. Derretida ésta, apartaremos el cazo, con un batidor mezclaremos 1 cucharada de harina, añadiremos 2 cucharadas de leche fría, seguiremos mezclando y agregaremos medio litro de leche hirviendo, que tendremos ya preparada.

JAMON. - HARINA.

LECHE FRIA.

LECHE HIRVIENDO.

Después volveremos el cazo al fuego y seguiremos trabajando la mezcla hasta que rompa a hervir, para luego verter la bechamel, como hemos dicho, sobre los trozos de coliflor.

HUEVO DURO. - HORNO.—Finalmente picaremos 1 huevo duro, esparciéndolo por encima de la bechamel y meteremos la fuente al horno hasta que el contenido se dore un poco por la superficie.

PRESENTACION.— Se sirve en la misma fuente y en caliente.