

COLIFLOR GRATINADA

(Karlos Arguiñano)

1 Coliflor mitjana
100 gs. Cansalada
2 alls tallats a làmines
1/2 litre de brou d'herbes (20 minuts de bullir 1 pastanaga, api, porro, nap, etc.)
2 cullerades soperes de farina
2 patates a rodones grosses

Bullir la coliflor sencera juntament amb les rodones de patata 5 minuts a l'olla a pressió.

A part, tallar la cansalada a trossos petits i afegir-la a un cassó on s'hauran enrossit prèviament els alls (no massa per tal de no fer-los amargs)

Afegir la farina i remenar amb el remenador de barnilles. Poc a poc afegir-hi el brou, sempre remenant, fins que quedi una crema suau no massa espessa.

Escorre la coliflor i les patates i posar-les en una safata de forn amb els trossos de patata al voltant de la coliflor sencera. Regar molt a poc a poc amb la crema que s'ha preparat, per tal de que penetri dins dels plecs de la coliflor.

Empolsinar amb formatge ratllat (no massa) i gratinar.