

PLATO DE FONDO

GRATIN DE REPOLLITOS DE BRUSELAS Y BECHAMEL



Ingredientes:

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de harina
- 800 cc leche
- nuez moscada
- Repollitos de Bruselas
- Queso mozzarella
- Salsa blanca o bechamel
- Queso parmesano

Preparación

- Poner en un sartén, 50 gr de mantequilla + 50 gr de harina y mezclar muy bien mientras se cocina por unos minutos.
- Agregar 800 cc leche, muy poco a poco y siempre batiendo para evitar que se forme en grumos, puedes cambiar al batidor de globo para que sea más fácil en esta parte. Salpimentar a gusto y agregar una pizca de nuez moscada.
- Poner una capa de arroz previamente graneado (el que siempre usas) en la base de una fuente que pueda ir al Horno.
- Cubrir con los repollitos de Bruselas cocidos y agregar una buena cantidad de queso mozzarella y bañar todo con la salsa blanca o bechamel y terminar con queso parmesano rallado.



- Llevar al horno hasta gratinar.
- Puedes reemplazar los repollitos de Bruselas por la verdura, que más te guste, como palmitos, alcachofas o lo que prefieras.

