

# Gratinado de brécol y coliflor



## Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1,5 kg de brécol Ardo

500 g de puré de coliflor Ardo

200 ml de nata

200 g de queso rallado

50 g de mantequilla o margarina

pimienta, sal y nuez moscada

## Modo de preparación

1. Cueza brevemente los ramilletes de brécol en la vaporera y déjelos escurrir.
2. Fríalos brevemente en un poco de mantequilla o margarina y salpimiéntelos.
3. Poner el brécol en una fuente de horno.
4. Calentar la nata en un cazo y añadir el puré de coliflor. Dejar que se caliente y mezclar con la mitad del queso.
5. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
6. Verter la mezcla de coliflor sobre el brécol. Espolvorear el resto del queso por encima y gratinar en el horno.

## Alérgenos

Milk



We preserve nature's gifts