



coliflor

puchero

agua

sal

colocación de los trozos en la fuente

espumadera

cazo



1 cucharada de harina



50 gramos jamón



30 gramos mantequilla



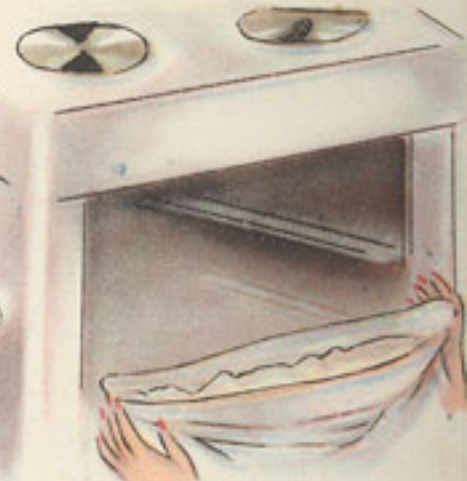
leche



huevo duro



vertido de la bechamel



horno

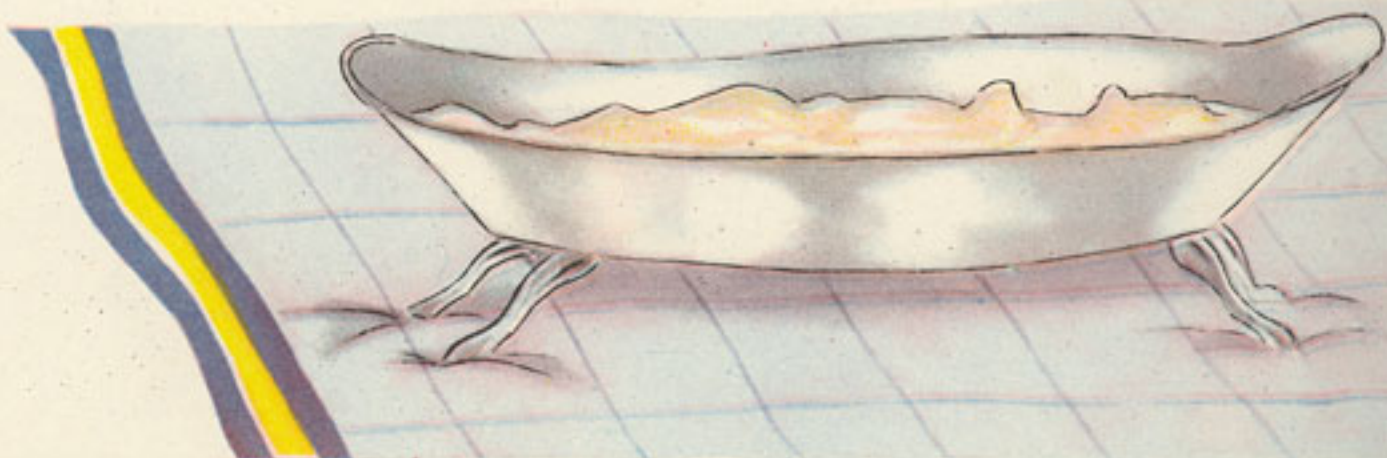
# Coliflor a la polonesa

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.