

BRÓCCOLI VESTIDO DE FIESTA

INGREDIENTES

Para los rollitos:

600 g de brócoli congelado

12 lonchas finas de jamón de York (unos 300 g)

12 lonchas finas de queso para sándwich.

sal y pimienta para el brócoli

1/2 litro de agua que pondremos en el vaso para cocer el brócoli al vapor.

Para cubrir los rollitos:

800 g de leche.

80 g de harina.

50 g de mantequilla.

30 g de aceite.

150 g de queso Gruyère, Emmental o parmesano, rallado para gratinar.

Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Ralle el queso, saque del vaso y reserve.

Ponga el agua en el vaso del Thermomix, y programe durante 5 minutos a velocidad 2 y temperatura Varoma.

Ponga el brócoli en el recipiente Varoma (lo puede hacer sin descongelar, en cuyo caso tardará unos minutos más en hacerse). Cuando el agua hierva y salga vapor, quite el cubilete y ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera. Programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Cuando termine, compruebe la cocción de la verdura. Ponga el brócoli sobre papel de cocina, séquelo y salpimiéntelo.

Para hacer los rollitos, ponga sobre las lonchas de jamón una de queso y el brócoli y envuélvalo a continuación. Vaya colocando los rollitos en una fuente de horno y resérvelos.

Prepare una bechamel con el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, poniéndolos en el vaso del Thermomix y programando 7 minutos a 90° en velocidad 4.

Cubra los rollitos con esta bechamel y espolvoree con el queso rallado.

Con el horno precalentado a 180°, hornee primero durante 10 minutos y gratine a continuación hasta que el queso tenga un bonito color dorado.

NOTA: Puede cambiar el brócoli por endibias o puerros cocidos al vapor.