

COLIFLOR CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL

Ingredientes:

- Una coliflor (500 – 600 gr.)
- Una manzana reineta grande
- 100-125 gr. de queso azul
- 100 gr. de beicon
- Sal, pimienta blanca y nuez moscada

Para la Bechamel

- Una cucharada de mantequilla
- 60 gr. de harina
- 5 dl. de leche

Preparación:

Hervir la coliflor en agua con sal.

Pelar y trocear la manzana y cocerla en un recipiente tapado, al 100 por 100 de potencia, en el microondas 2-3 minutos, hasta que este blanda.

Poner la mantequilla, la harina y la leche en el vaso del Thermomix y programar temperatura 100, velocidad 1 hasta que cueza. Dejar cocer 2 ó 3 minutos.

Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien.

Por ultimo dorar el beicon cortado a trocitos en una sartén, con un pelín de aceite, o hacerlo en el microondas, para ello debéis envolverlo en papel absorbente de cocina, 1 ó 2 minutos al 100 % de potencia en el microondas y cuidado que no se queme.

Añadir el beicon a la bechamel y remover.

Colocar en una fuente la coliflor hervida y echar por encima la salsa bechamel.

Se puede servir así, o gratinar un momento en el horno.