

# COLIFLOR DIFERENTE CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL

## INGREDIENTES.

Una coliflor (500-600 g)

Para la bechamel

- una cucharada de mantequilla

-60 g De harina.

-5 decilitros de leche.

Una manzana reineta grande

100-125 g De queso azul.

100 g de bacón.

Sal, pimienta blanca y nuez moscada.

## 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 de la Thermomix y programar 100° y velocidad 1 hasta que cueza. Dejar cocer 2-3 minutos. Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien. Por ultimo dorar el bacón 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, 1-2 minutos al 100 por 100 de potencia en el micro y cuidado que no se queme.

Añadir el bacón 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.