# Gratina de coliflor

#### Ingredientes

Para 3 o 4 personas:

300 g de coliflor en flores congeladas.

2 o 3 papas.

1/2 L de salsa de bechamel.

Gruyère a la gratina.

#### Preparación

Pela las papas y córtelas.

Vapor las papas y la coliflor: aproximadamente 25 minutos de vapor normal, 9 minutos en una cacerola de presión. Es necesario saltar el agua de cocción con 1 cucharadita de sal.

Precaliente el horno a 180 ° C.

En una fuente para hornear, coloque la coliflor y las papas, aplastadas aproximadamente con un chisme.

Vierta el bechamel sobre él, aplasta un poco para que penetre.

Espolvorea con gruyèreère rallado.

Hornee durante unos 20 minutos.

#### Carne

Se puede servir como acompañamiento para todas las carnes: bistec picado, tostada de tostada, asado ...