

Será por recetas



Brócoli con bechamel

Recetas de verduras

 4 Personas

 45 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- | | | |
|-------------------|------------|------------|
| • 2 kg de brócoli | • 4 huevos | • Bechamel |
| • Aceite | • Sal | • Pimienta |

Elaboración

Despojar a los brócolis de sus troncos gordos y de las hojas exteriores.

Luego echarlos en abundante agua hirviendo con sal, y a los 20 minutos escurrirlos bien.

Mientras, haga entre 1 y 2 tazones de bechamel, añadiendo pimienta al final.

Cocer también los huevos hasta que estén bien duros y pelarlos.

Untar de aceite una fuente refractaria y colocar en ella los brócolis en capa, y cubrirlos con la bechamel.

Adornar alrededor con los huevos en rodajas, y meterlo al horno y gratinar 5 minutos.



Autor receta de Brócoli con bechamel

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012