



## COLIFLOR BIO CON PATATA, BACON Y QUESO GRATINADO

### Ingredientes

1 coliflor bio Actiture  
250g de bacon  
2 patatas bio Actiture

2 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
½ litro de leche

Queso rallado  
1 pizca de nuez moscada  
Sal y pimienta  
Aceite de Oliva

### Preparación

1. Cortamos la coliflor bio Actiture en floretes y pelamos y troceamos las patatas bio Actiture en gajos grandes.
2. Ponemos agua a hervir en una olla con una pizca de sal y añadimos la coliflor y las patatas que dejaremos 15-20 minutos. Escurrimos bien y reservamos.
3. Preparamos la bechamel añadiendo la mantequilla en una cazuela pequeña a fuego medio-bajo y, cuando se derrita, incorporamos la harina y removemos hasta que no queden grumos. Vertemos lentamente la leche del tiempo o previamente calentada mientras seguimos removiendo. Añadimos una pizca de nuez moscada, la sal y la pimienta y seguimos removiendo hasta que espese.
4. En una sartén con un chorrito de aceite añadimos el bacon troceado hasta que se dore y lo añadimos por encima de la coliflor con patatas.
5. Precalentamos el horno a 190°. En una fuente apta para horno repartimos la coliflor con patatas y bacon, lo bañamos con la bechamel y lo cubrimos generosamente con el queso rallado que hayamos elegido.
6. Dejamos hornear durante unos 15 minutos para que se dore, emplatamos y ya podemos disfrutar de un plato delicioso ideal para este invierno.