

COLIFLOR A LA CREMA GRATINADA



por Sergio Fernández

INGREDIENTES

- 1 Coliflor.
- 1 Diente de ajo.
- 2 Cebollas.
- 200 gr de chorizo.
- 1 litro de leche.
- Harina.
- 100 gr de queso Cheddar.
- Aceite.
- Sal.

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix agua, introducimos nuestro Cestillo, añadimos coliflor cortada, sal y programamos **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- A continuación volcamos la coliflor sobre una fuente y guardamos.
- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix aceite de oliva, ajo troceado, chorizo y programamos **8 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 4.**
- Una vez haya terminado agregamos harina, leche, sal y programamos **5 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 4.**
- Añadimos la crema a coliflor y gratinamos en el horno.
- Reservamos y distribuimos el mango en copas individuales.
- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix tomate troceado, pan, sal, agua, ajo, vinagre y programamos **3 minutos a 0 °C de temperatura – Velocidad 9** y a mitad del proceso añadimos aceite de oliva y continuamos con el proceso.
- Para finalizar servimos el contenido de nuestra jarra en las copas donde anteriormente hemos reservado el mango y listo para servir en la mesa.

