



Gratinado de Coles de Bruselas

500 gr de coles de Bruselas
1 cebolla dulce
1 diente de ajo
150 ml de caldo de verduras
100 gr de queso para untar
1 cucharada de mostaza
Nuez moscada
Pimienta
Sal

- 1- Quitamos la parte dura de las coles de Bruselas, lavamos y ponemos a cocer en agua con sal. Cuando estén tiernas escurrimos, reservamos
- 2- En una sartén con aceite de oliva doramos el ajo y la cebolla dulce que previamente hemos cortado en juliana muy fina.
- 3- Cuando estén transparentes añadimos el caldo y dejamos cocinar unos minutos. Incorporamos el queso y la mostaza. Salpimentamos y trabajamos hasta obtener una salsa cremosa.
- 4- En una fuente de horno, untada con aceite, incorporamos las coles y las cubrimos con la salsa. Podemos añadir queso rallado.
- 5- Metemos en el horno a 180° hasta que el queso esté fundido.