

COLIFLOR CON PATATAS Y BECHAMEL DE GRELO.

Es una receta ancestral que se cocina en mi familia desde tiempos inmemoriales.

Para 4 personas.

Para la coliflor:

Coliflor grande.

4 patatas hermosas.

Carne para preparar el caldo o pastilla de caldo.

Para la bechamel:

Medio kilo de grelos.

Harina 60 g, leche 600 mL, mantequilla.

Ajos.

Queso de oveja curado duro desde el Big Bang.

Primero se escaldan los grelos, se dejan enfriar y se escurren. Se reservan.

Se hierva la carne durante 20 minutos para preparar el caldo. Se aparta la carne y se reserva para a la tarde merendar. Puedes coger parte del caldo y cocer unos garbanzos (previamente puestos a remojo durante al menos 8 horas) y un chorizo para acompañar la carne en la merienda.

Se enriquecen la coliflor (cortada por los tallos gordos y apartando éstos) y las patatas troceadas cocidiéndolas durante unos 30 minutos en el caldo.

Mientras, se toman los grelos escaldados y escurridos y se sofríen con el ajo en aceite de oliva virgen extra. A continuación, se añade la mantequilla y mientras se derrite se añade la leche y a posteriormente el harina mientras se remueve. Se sigue removiendo hasta que la bechamel ligue, si no liga, se añade más harina (de 5 en 5 g hasta que esté al gusto). Como más rica está es ligerita así que, si ha quedado espesa, se añade un poco más de leche.

Las patatas y la coliflor ya cocidas, se presentan en una fuente colocando el tallo de la coliflor hacia abajo y colocando las patatas entre los cogollos de coliflor (con un poco de gusto). La bechamel se echa por encima moviendo la sartén de un lado a otro para que no quede un platote en una parte y nada en la otra. Se coge el queso de oveja que se nos ha quedado duro el día del Big Bang y se raya por encima de la bechamel. Si se quiere, se gratina en el horno y si no se come tal cual.