

PUERROS GRATINADOS CON JAMÓN Y BECHAMEL

Ingredientes:

- 4 puerros
- 4 lonchas de jamón cocido
- 50gr de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- ½ litro de leche
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada



Preparación:

- 1º. Retira las hojas exteriores de los puerros y la base con la raíz. Si son muy gruesos, córtalos en dos mitades.
- 2º. Coloca los puerros en una olla y cúbrelos con agua. Añade una cucharadita de sal.
- 3º. Cuece a fuego suave con la olla tapada durante 15-20 minutos o hasta que los puerros estén tiernos. Escúrrelos bien.
- 4º. Prepara la bechamel: funde la mantequilla a fuego suave en una cacerola. Añade la harina poco a poco sin dejar de remover. Cuando tome color, incorpora la leche poco a poco y remueve hasta que espese. Condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.
- 5º. Envuelve cada puerro en una loncha de jamón cocido y colocar en una fuente alta apta para horno previamente engrasada con aceite de oliva.
- 6º. Vierte la bechamel por encima y termina con queso rallado.
- 7º. Hornea durante 20 minutos a 180 °C. Durante los últimos minutos, enciende el grill para que la superficie quede bien dorada.

¡Fácil, sano y de temporada!