

Gratinado de puerros al horno

30 minutos de preparación

Para 2 o 3 personas

Ingredientes

600 gr de puerros

300 ml tomate frito aproximadamente

1 loncha de jamon york y 1 tranchete para cada puerro

Harina, leche y aceite de oliva para preparar unos 400 ml de bechamel

queso rallado

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Esta receta es muy sencilla, apta para profesionales y para aquellos que quieren hacer sus primeros pinitos en la cocina y quedar a la vez muy bien con sus comensales, empecemos:

Sobre una fuente de cristal u otro utensilio apto para usar en el horno ponemos una capa de tomate frito. A continuación cogemos los puerros, si son gruesos los cortaremos por la mitad a lo largo y si son finos los dejaremos tal cual.

Tomamos cada uno de ellos y los enrollamos con un tranchete de queso y una loncha de jamón york, para los vegetarianos o poco amigos del fiambre podemos sustituirlo por una hojita de acelga con la que queda igualmente muy sabroso. Los ponemos sobre el tomate frito de forma paralela hasta que cubran toda la fuente.

Seguidamente preparamos una bechamel con la leche y la harina (un truquito para que no nos queden grumos es freír un poco de cebolla muy picada y a esta añadirle la harina para que la propia cebolla la absorba) después iremos añadiendo progresivamente la leche hasta que consigamos la textura de la bechamel que deseemos, ni muy ligera ni muy espesa.

Aplicamos la bechamel sobre los puerros hasta cubrirlos totalmente y por último extendemos el queso rallado sobre la bechamel.

Solo queda meter la bandeja en el horno y tenerla durante unos 30 minutos a 180°. El modo de averiguar si está en su punto es pinchando con un tenedor los puerros para asegurarnos de que están perfectamente cocidos.

¡BUEN PROVECHO!