

## PASTEL de COLIFLOR con QUESO CHEDDAR y masa para PIZZA

### Ingredientes:

1 cebolla  
2 Cdas. de harina  
2 Cdtas. de mostaza  
700 ml. de leche  
1 hoja de laurel  
1 coliflor  
150 gr. de queso cheddar rallado o el de preferencia  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto  
1 lámina de masa para pizza  
Aceite c/n

### Preparación:

Lavar y cortar la coliflor. Reservar.  
Cortar la cebolla en juliana.  
En un sartén colocar aceite, la cebolla, el laurel y cocinar hasta que transparente la cebolla.  
Retirar la hoja de laurel.  
Incorporar la mostaza y mezclar.  
Agregar la harina disuelta en 3 cucharadas de agua y remover para que se cocine.  
Lentamente y mezclando agregar la leche.  
Cocinar por 20 minutos a fuego medio-bajo revolviendo. Hacer una bechamel suelta, pero con cuerpo.  
Agregar la coliflor cortada y cocinar durante 5 minutos. Se terminará de cocinar en la bechamel y en el horno, quedando en su punto.





Poner el queso, remover para integrarlo y cocinar por un par de minutos para que comience a derretirse.

Salpimentar al gusto.

Precalentar el horno a 200°C.

Engrasar un sartén para horno.

Colocar la masa para pizza presionando y dejar un borde de 2 cm. aproximadamente.

Rellenar con la coliflor y hornear por 25 minutos o hasta que esté crujiente y dorada.

Se puede comer caliente o frío.

¡Hasta la próxima!