



Puerros con besamel

Ingredientes

- 6 pimientos verdes medianos
- 16 puerros
- 50 gr. de queso rallado
- 1/2 litro de bechamel
- sal y aceite.

Preparación

Limpiar bien los puerros y ponerlos a cocer en agua hirviendo con sal .

Cuando estén cocidos (25 minutos) los escurrimos y reservamos .

Limpiar y cortar en aros los pimientos verdes .

Freirlos en aceite, escurrirlos y colocarlos en una fuente resistente al calor .

Poner encima los puerros, cubrir éstos con la bechamel, espolvorear con el queso rallado y poner en el horno a gratinar durante 5 minutos .

.