



COLIFLOR GRATINADA CON TUCO

Ingredientes

- 1 Coliflor cocida y partida en ramitos
- 1 Tarro de TUCO® carne MAGGI®
- 80 g Queso mantecoso rallado en tiritas gruesas
- 1 Cucharada de perejil picado fino para decorar

Preparación

1.- Coloca los ramitos de coliflor sobre una budinera apta para horno previamente enmantecuada. Baña con la salsa TUCO® carne MAGGI® y espolvorea el queso rallado en tiritas gruesas.

2.- Lleva a horno fuerte de 200°C y hornea durante 10 a 15 minutos hasta derretir y dorar levemente el queso. Una vez listo, retira del horno y espolvorea el perejil cortado finamente. Sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 171 Kcal |
| Proteínas: | 9.0 g |
| Grasa Total: | 10.8 g |
| Colesterol: | 23.0 mg |
| H. de Carbono: | 11.0 g |
| Fibra Dietética: | 1.20 g |
| Sodio: | 655 mg |