

# Gratinado de puerros

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El puerro destaca entre las verduras y hortalizas por su contenido en vitamina B6, biotina y folatos.

## Modo express

1. Vierta un hilito de aceite, un poco de mantequilla y los 12 puerros grandes picados en la cubeta.
2. En un bol, haga una salsa con 60 g de mantequilla, harina, sal, pimienta, pimentón o paprika y leche. Cuando este espesa, aada el queso suizo y el perejil.
3. Vierta la salsa sobre los puerros y espolvoree el queso Parmesano y el resto de la mantequilla.

4. Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.