Coles de Bruselas gratinadas

**INGREDIENTES para 5 personas**

* 400 gr de coles de Bruselas frescas o congeladas
* media cebolla (es opcional pero suaviza mucho el sabor de las coles)
* 200 g de taquitos de bacon ahumado
* 100 gr de queso rallado para gratinar
* Sal, pimienta y nuez moscada
* Mantequilla o aceite de oliva
* 300 ml de nata líquida de cocina
* Opcional: Una cucharadita de mostaza

**ELABORACIÓN**

1. Limpiamos las **coles de Bruselas** quitándoles las hojas de fuera y cortando un poco el tallo. Las lavamos y las cocemos en muy poquita agua con sal unos 8 minutos.  También se pueden hacer al vapor en una vaporera al fuego (8 minutos) o al microondas la mitad de tiempo, unos 4 minutos. Deben quedar enteras porque se terminan de hacer en el horno.
2. Mientras tanto doramos la **cebolla** picada en aceite al fuego y cuando empiece a tomar color incorporamos el bacon (reservamos unos 50 gr para el horneado) y dejamos unos minutos hasta que se dore un poco.
3. **Añadimos** las coles ya cocidas y **muy bien escurridas** (esto es importante) y salteamos.
4. Añadimos la **nata** de cocina y la mostaza, salpimentamos y ponemos la nuez moscada.
5. Retiramos del fuego y mezclamos la mitad del **queso** rallado con las coles aún caliente. Vemos que el queso se derrite un poco.
6. Ponemos en una fuente de **horno**, cubrimos con el resto del queso y los taquitos de bacon reservados y gratinamos bajo el grill unos 12 minutos, hasta que vemos que el queso se ha fundido y los taquitos de bacon están doraditos y crujientes. **Servimos** al momento.