

Ingredientes

**Para 4 personas**

* Coliflor mediana**1**
* Leche**125 ml**
* Huevos**2**
* Queso emmental**100 g**
* Pimienta negra molida al gusto
* Orégano seco al gusto
* Sal al gusto

Cómo hacer coliflor al horno

**Dificultad: Fácil**

* **Tiempo total40 m**
* Elaboración**10 m**
* Cocción**30 m**

Primero partimos la coliflor en ramilletes pequeños y la ponemos a cocer en un cazo con poca agua y una pizca de sal. Dejándola **hervir de 10 a 15 minutos**.

Mientras se cuece, batimos la leche junto con los huevos. Cuando tengamos una **mezcla homogénea y fluida**, le añadimos la mitad del queso Emmental, y el resto lo dejamos para ponerlo rallado por encima.

Luego, retiramos la coliflor del fuego y la escurrimos bien, la ponemos en la cazuela de barro y la bañamos con la mezcla anterior, cubriéndola con el queso que nos quedaba y una pizca de pimienta negra. **Precalentamos el horno a 180 grados**.

Horneamos **durante unos 20 minutos**, hasta que se dore, la apartamos y servimos muy caliente, junto con una pizca de orégano y pimienta negra.