**PUERROS CON REMOLACHA EN BECHAMEL**

Ingredientes (4 personas):

* 17 puerros
* 1 remolacha (cruda)
* 1/2 l. de leche
* 50 gr. de harina
* agua
* aceite de oliva virgen extra
* sal
* nuez moscada
* perejil



Elaboración de la receta de Puerros con bechamel de remolacha:

Limpia 16 **puerros**eliminándoles la parte superior y la parte inferior. Retírales la primera capa y **cuécelos**en una cazuela con abundante agua y una pizca de sal durante 20 minutos. Escurre y resérvalos.

Pela y pica la [**remolacha**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/remolacha.html)un poco. Colócala en el vaso de la batidora, vierte la leche y **tritúrala**bien. Cuela y reserva.

Pon un poco de aceite en una sartén, agrega la **harina**y rehógala bien. Vierte la **leche**con la **remolacha**poco a poco sin deja de remover con la varilla. Sazona y ralla encima un poco de **nuez moscada**. Cocínala durante unos 10 minutos a fuego suave.

Extiende los puerros sobre 4 platos aptos para el horno. Nápalos con la [**bechamel**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/salsas/201305/salsa-crema-bechamel-facil-rapida-20023.html)y **gratínalos**en el horno.

Corta el otro puerro en tiras finas. Fríelas en una sartén con aceite. Cuando estén crujientes, escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina. Sirve los puerros y adorna con el puerro frito y unas hojas de perejil.