

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:08
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-bechamel.html>

Salsa bechamel

INGREDIENTES

50 grs. De mantequilla
Unas gotas de aceite de oliva
75 grs. De harina
1 litro de leche
Sal fina
Nuez moscada

PREPARACIÓN

En un cazo preferentemente de acero inoxidable, derrites a fuego suave la mantequilla, añades las gotas de aceite y al poco la harina. Mezclas bien todo ello dándole vueltas a la masa formada con una espátula de madera.

Mientras tanto habrás puesto la leche a calentar. Antes de que rompa a hervir la viertes poco a poco sobre la masa de grasa y harina.

Revuelves bien esta vez con una varilla. Dejas cocer a fuego suave durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando y sazonas de sal y nuez moscada rallada. Si se cuele por un chino te quedará más suave y sin grumos.