

SALSA MORNAY

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De leche,
200 g. (2 cub.) De nata o leche evaporada ideal,
100 g. De queso gruyere,
50 g. (1 cub.) De harina,
50 g. De mantequilla,
nuez moscada,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 8 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc. A esta salsa se le pueden agregar 5 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.