

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-velout%c3%a9.html>

Salsa velouté

INGREDIENTES

50 grs. de mantequilla
Unas gotas de aceite de oliva
75 grs. de harina
1 litro de caldo de carne o de pescado, según se desee una salsa u otra
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 el caldo a calentar. Antes de que rompa a hervir viértelo 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 sazona de sal y nuez moscada rallada. Si se cuela por un chino fino, quedará más suave y sin grumos.