

Será por recetas



Salsa bechamel

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 24/05/2012

Ingredientes

- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de leche/caldo de verduras
- Pimienta
- 1 nuez de mantequilla
- Nuez moscada
- 2 cucharadas de aceite
- Sal

Elaboración

Primero coger la mantequilla y derretirla en una cazo a fuego lento.

A continuación con una colador tamizar la cucharada de harina, echándola directamente a la sartén y mientras se fríe remover durante 2 minutos. Sin dejar de remover verter poco a poco la leche, tiene que quedar homogéneo antes de verter más leche.

Echar la nuez moscada, la sal y la pimienta. Remover enérgicamente durante 10 minutos a fuego lento.



Autor receta de Salsa bechamel

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012