

Salsa besamel

Ingredientes:

Leche: 400 ml

Mantequilla: 25 g

Harina de trigo: 25 g

Sal, pimienta blanca molida y nuez moscada

Preparación:

1. Calentar la leche previamente.
2. Fundir la mantequilla en una sartén al fuego y añadir la harina.
3. Tostar ligeramente la harina y añade la leche caliente poco a poco sin dejar de remover comuna cuchara de palo para que no cambie bruscamente de temperatura.
4. Añadir una punta de pimienta blanca molida, otra de nuez moscada y un pellizco de sal.
5. Esperar a que empiece a hervir de nuevo y remover un poco.
6. Retirar del fuego.

Nota: Para obtener una bechamel más fina o más espesa, modificar las proporciones de harina y leche alterar un poco esta proporción, o aumentar el tiempo de cocción sin dejar de remover para conseguir mayor evaporación.

