



SALSA BECHAMEL

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 5 min 25 min

Ingredientes

Aceite de oliva: 20 cc
Mantequilla: una nuez
Harina: 35 g
Leche: 1/2 litro
Sal y pimienta: al gusto



Preparación

1. Poner el aceite y la mantequilla en una cazuela y calentar hasta que se fundan. Se recomienda usar aceite para evitar que la mantequilla se queme.
2. Añadir la harina poco a poco y cocinar durante 2 minutos hasta que quede bien rehogada. Es preciso que la harina esté bien cocida para evitar pesadez estomacal.
3. Añadir la leche fría poco a poco (a cacitos), removiendo constantemente con una cuchara de madera. No añadir más leche hasta que la anterior haya sido totalmente absorbida.
4. Mantener la cocción a fuego medio durante 20 minutos sin dejar de mezclar. Cuanto más se trabaje la masa, más suave quedará la salsa.
5. Sazonar al gusto con sal y pimienta una vez que la masa esté ligada y bien cocida.

Notas

- Si a pesar de trabajar la masa con la cuchara de madera se forman grumos, se pueden eliminar utilizando la batidora.
- Si a esta salsa bechamel se le añaden unas cucharadas de tomate frito, se obtiene la denominada "Salsa Rosa".
- Esta elaboración sirve como base para la Salsa Mornay, añadiéndole posteriormente yemas de huevo y queso rallado

SALSA MORNAY

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 5 min 5 min

Ingredientes

Salsa bechamel: 1/2 litro, caliente pero no hirviendo
Yemas de huevo: 2
Queso: 2 o 3 puñados de queso rallado
Sal y pimienta: al gusto

Preparación

1. Disponer de la salsa bechamel caliente en una cazuela fuera del fuego.
2. Batir las 2 yemas e incorporarlas a la salsa poco a poco, en forma de hilo o "chorritos", mientras se mezcla continuamente para evitar que cuajen por el calor.
3. Agregar el queso rallado gradualmente, mezclando bien y probando el sabor hasta alcanzar el punto deseado.
4. Sazonar con sal y pimienta al gusto si fuera necesario.

Notas

- Es fundamental añadir las yemas con la salsa fuera del fuego y poco a poco para que se integren correctamente sin cocinarse bruscamente.
- La cantidad de queso es orientativa; dependerá de la intensidad de sabor que se desee obtener.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa besamel y Mornay	Salsas	02	08-02-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.