



SALSA BESAMEL

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 5 min 10 min

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 con una 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.

Notas

- 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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa besamel	Salsas	01	21-12-2025	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.