



Salsa bechamel sin grumos

Receta para 1 receta completa

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 500 ml Leche entera | ☐ 1 cdta Sal |
| ☐ 40 gramos Mantequilla | ☐ 1 pizca Pimienta negra molida |
| ☐ 40 gramos Harina de trigo | ☐ 1 pizca Nuez moscada |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos a calentar la leche en un cazo sin que llegue a hervir. Cuando esté a punto de hervir, apagamos el fuego y reservamos.

2. En una sartén, a fuego medio-alto, derretimos la mantequilla.

3. Después, añadimos la harina y dejamos que se dore. No hay que parar de remover para así evitar que se formen grumos.

4. Cuando ya no hay grumos, bajamos el fuego a temperatura media y MUY IMPORTANTE, sin parar de remover en ningún momento, vamos incorporando la leche. Removemos sin parar hasta que espese. Tardaremos aproximadamente unos 5 minutos.

5. Cuando ya esté espesa, añadimos las especias: sal, pimienta negra y nuez moscada. Y usamos la salsa bechamel a nuestra conveniencia. ¡Y listo!