COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Salsa bechamel sin grumos

Receta para 1 receta completa

Preparación: 5 min
Total: 10 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 500 ml Leche entera
- [ ] 40 gramos Mantequilla
- [ ] 40 gramos Harina de trigo
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta negra molida
- [ ] 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!