

Salsa Bechamel

La salsa bechamel es una salsa que podremos usar directamente o como parte de otra preparación, es común usarla en preparaciones de otras salsa para confeccionar platos de pasta italiana.

Quizás aquí en España el plato más conocido que tiene como base esta salsa son las croquetas.

ingredientes

- 1 lt. de Leche.
- 100 gr de Mantequilla.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- 90 gr de Harina
- 1 pizca de Nuez Moscada
- Sal

elaboración Salsa Bechamel

Para esta elaboración las medidas que os estoy dando van en función del resultado final que busquéis, si queréis una salsa mas espesa añadir mas harina si buscáis una mas líquida poner mas leche, eso ya lo tenéis que decidir vosotros en función de lo que vayáis a hacer con ella.

En una sartén al fuego poner la mantequilla, el aceite y harina, ir removiendo y veréis que se hace como una pasta a esto se le llama roux, no dejéis que se hagan grumos.

Habremos calentado previamente nuestra leche en un cazo para ir incorporándola poco a poco a nuestra roux, debemos remover la masa continuamente, es importante que no echemos mas leche hasta que se haya disuelto la anterior y así chorrito a chorrito hasta que terminemos de echar toda la leche.

Deberemos tener una masa homogénea y sin grumos, si usamos una varilla para remover ayudaremos a que estos no salgan, mejor que una cuchara.

Ahora pondremos la sal y nuez moscada, la probaremos por si hubiese que rectificar algo y ya tendremos lista nuestra salsa bechamel.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.