



Bechamel

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Bechamel

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 21 mins

TIEMPO TOTAL: 26 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

50g de mantequilla

Ingredientes 2

30g de harina

Ingredientes 3

600ml de leche

Una pizca de sal

Una pizca de nuez moscada molida

Pimienta blanca molida

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Salsas y selecciona el programa bechamel utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente.

Paso 1

Introduce los INGREDIENTES 1 (mantequilla) en el recipiente y pulsa el botón START.

Paso 2

Introduce los INGREDIENTES 2 (harina) en el recipiente y pulsa el botón START.

Paso 3

Introduce los INGREDIENTES 3 (leche, sal, nuez moscada, pimienta) en el recipiente y pulsa el botón START.

Vierte la salsa en un recipiente. Para evitar que se forme un velo o una membrana en la superficie, cubre el recipiente con un film transparente en contacto con la salsa. Si deseas una salsa más fluida, incorpora más cantidad de leche en el tercer paso.