

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Salsa roquefort

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 100 gr. de queso roquefort
- 200 ml. de nata para montar
- 25 gr. de mantequilla
- 1 cucharada pequeña de harina (5 gr.)
- Pimienta negra molida
- Sal al gusto

Preparación

1. Coloca la nata a calentar en el bol a 90° añade el queso roquefort desmenuzado. Monta la batidora en "k" y selecciona posición 1 de remover durante 4 ó 5 minutos hasta que el queso se integre en la nata y no queden grumos. Reserva.
2. Limpia el bol y monta la batidora flexible. Incorpora la mantequilla, selecciona posición 1 de remover con una temperatura de 110° cuando se derrita añade la harina y remueve durante minuto y medio, para que la harina se tueste un poco y pierda el sabor a crudo.

3. Posteriormente, añade la mezcla de la nata y el roquefort que tenías reservada y agrega la pimienta negra. Baja la temperatura a 100° y cocina durante 4 ó 5 minutos hasta obtener el nivel de espesor que desees.

4. Pasado el tiempo, prueba el punto de sal y si fuera necesario añade, pero normalmente el queso roquefort es muy fuerte y hace innecesario añadir sal.