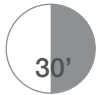




Salsa bechamel

4 personas

Tiempo:



Preparación:
10 Mins

Tiempo de cocción:
20 Mins



Ingredientes:

- 1 litro de leche caliente
- 50g de mantequilla
- 50g de harina
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto







Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 



Método:

2. Añade la harina y la mantequilla al bol y remueve pulsando el botón de remover  a temperatura  3 y velocidad  1 durante 3 minutos hasta obtener una pasta.
3. Cuando esta etapa haya finalizado, salpimenta y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Vuelve a ajustar la temperatura  a 3, la velocidad  a 1 y el tiempo a 3 minutos y agrega la leche caliente lentamente por la apertura de la tapa, a chorros de alrededor de 10 ml, sin interrupción.
4. Cuando esta etapa haya finalizado, aumenta en 5 minutos el tiempo de cocción.
5. Esta salsa es buena para cubrir determinados ingredientes o rellenos.