



Salsa de pan

6-8 raciones



Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
20 Mins

Ingredientes:


- 150g de pan blanco duro, sin corteza
- 200ml de leche
- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 3 hojas de laurel
- 3 dientes enteros, pelados
- 50ml de nata doble (rica en grasa)
- Una pizca de nuez moscada rallada
- Condimento al gusto

Método:




Fase 1: Preparación

1. Conecta la cuchilla. 

2. Desgrana el pan en trozos pequeños y añade al bol con la cebolla.

3. Pica durante 10 segundos pulsando el botón de triturar. 

4. Sustituye la cuchilla por la pala de remover. 

5. Añade el resto de ingredientes al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 20 minutos, la temperatura  a 2 y la velocidad  a 2.

6. Una vez finalizado, sirve tibia.