



Welsh rarebit

4 personas



Tiempo:



Preparación:
4 Mins

Tiempo de cocción:
11 Mins

Ingredientes:

- 100ml de leche
- 50ml de cerveza clara
- 25g de mantequilla
- 25g de harina
- 150g de queso cheddar Montgomery, rallado
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 yema de huevo
- ½ cucharada de mostaza en grano
- 4-6 rebanadas gruesas de pan integral

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la pala de remover. 





Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón Sopa/salsa. 



Método:

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade la harina y la mantequilla al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 3 minutos.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade la leche y la cerveza al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 5 minutos.
3. Cuando esta etapa haya finalizado, añade el queso rallado al bol seguido de la salsa Worcestershire, mostaza en grano y yema de huevo. Pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. No apliques calor y ajusta la velocidad  a 3 y el tiempo a 3 minutos.
4. Tuesta el pan por ambos lados y, a continuación, extiende la mezcla por un lado.
5. Vuelve a tostar hasta que burbujee y se dore.
6. Sirve.