

# Salsa Bechamel

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Manteca: 60 g

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Leche: 1 L

Harina: 60 grs.

## Preparación de la Receta

- Para realizar una salsa bechamel tenemos que comenzar realizando un espesante llamado roux

- El mismo esta compuesto por partes iguales de *manteca* y *harina*.
- En el caso de querer hacer una salsa corrediza se utiliza entre 100 y 120 gramos de roux por litro de leche, en el caso de querer obtener una salsa para *gratinar*, mas espesa, utilizaremos 140 grs de roux por litro de leche.

- Para evitar la formación de grumos se utiliza de la siguiente manera

- Si el roux esta caliente, el líquido a espesar debe estar frio y viceversa
- Fundir la *manteca*, agregar la *harina* y trabajar con un batidor, cocinar a fuego bajo aproximadamente 2-3 minutos y dejar enfriar.
- Al mismo tiempo calentar la leche, haciéndole una infusión con *tomillo*, *laurel* y una *cebolla* con un clavo de olor, esto es lo que se llama *cebolla* Cloute, una vez que hierve dejar infusionar tapado unos minutos.
- Volcar la leche hirviendo fuera del fuego sobre el roux frio, trabajar todo el tiempo con batidor para evitar la formación de grumos, llevar al fuego trabajando siempre con batidor, una vez que hierve dejar el batidor y trabajar con una cuchara plástica, cocinar a fuego mínimo 2 minutos y *condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- En el caso de no utilizarla en el momento, volcarla sobre un recipiente plano y taparla con papel film en contacto para evitar la formación de película
- De esta manera se puede conservar en la heladera 2 días.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-bechamel>