

Salsa mornay

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Yemas: 2 Unidades

Salsa Bechamel: 1 L

Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- Calentar la salsa bechamel y agregarle $\frac{3}{4}$ partes del queso tipo gruyere, cocinar hasta fundir el queso
- Mientras tanto elaborar la liaison.
- En un bol colocar la *crema* y las yemas y mezclar bien.
- La liaison es un espesante con mucho menos poder espesante que el roux, generalmente se utiliza en salsas para *gratinar*, por el alto contenido de grasa de la *crema* y las yemas.
- Le aporta untuosidad a las salsas, si hierve en una salsa muy ligera (con poco roux) se corre el riesgo de que se corte.
- Siempre se utiliza para finalizar la elaboración de una salsa.
- Retirar la salsa del fuego procurando que no este hirviendo a borbotones, incorporar la liaison y llevar nuevamente al fuego hasta espesar.

Emplatado vegetales con salsa mornay

- Colocar en un plato o fuente honda un poco de la salsa mornay, sobre esto los vegetales previamente cocidos a la inglesa (brócoli, *coliflor*, repollitos de Bruselas) cubrir con la salsa mornay, espolvorear con el resto del queso y llevar a *gratinar* a horno muy fuerte.

Emplatado corque madame

- Colocar el sándwich en una placa, bañar con la salsa mornay, espolvorear con queso y *gratinar* en horno bien fuerte.
- Al momento de servir acompañar con un *huevo poche*.

