Salsa parisiense



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Gruyere: 50 g
Champignones: 200 grs.
Jamón cocido: 150 g
Ajo: 1 Diente
Blanco de pollo: 150 g
Salsa Bechamel: 1 L
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- En un soutoir o sartén *saltear* el blanco de *pollo* cortado en bastones sin que tome coloración, retirar pasando por un chino para escurrir la materia grasa y reservar.
- En el mismo soutoir agregar *manteca* y *saltear* los champignones fileteados, el *jamón cocido* cortado en juliana y el *ajo* picado, cocinar dos minutos, incorporar la *crema* de leche, dejar reducir y agregar la salsa bechamel.

Emplatado

- Una vez cocidos lo spaghettis volcarlos sobre la salsa y sargentearlos.
- Colocar en un plato, espolvorear con queso tipo gruyere y *gratinar* con soplete.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-parisiense