

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 spaghetti 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>