Salsa Bechamel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Maria Mata

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Para que quede una bechamel suabe es muy importante las medidas con estas queda espesa pero liguera ideal.

Descripción:

La bechamel (pronunciado [be.?a?m?l]), besamel, besamela o salsa blanca, es una salsa más bien espesa de origen francés. Se elabora añadiendo leche a un roux blanco (una harina sofrita en una grasa que por regla general es mantequilla o margarina). Esta salsa se ha popularizado por su uso en la elaboración de platos gratinados que contienen pasta y/o verduras, solas o con carne o pescado,1 tanto en las cocinas profesionales como amateur. Hoy en día es tan popular que puede encontrarse envasada (generalmente en tetrabrick) en la zona de refrigerados de muchos establecimientos, y lista para ser empleada. La receta de esta salsa no se ha modificado sustancialmente a lo largo de los años, aunque el número de ingredientes que se le pueda incorporar para enriquecer su sabor haya ido en aumento los últimos años. La salsa bechamel es una "salsa madre", base de muchas otras salsas.

Ingredientes para 6 personas :

- 80g de mantequilla
- 60g de harina
- 1000ml de leche
- 1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- sa y pimienta
- nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Ponemos la mantequilla en la olla y dejamos que se derrita un poco, ponemos la cebolla cortadita y pochamos todo bien, asta que la cebolla empiece a pillar un color doradito: Añadimos la harina y mezclamos bien durante unos minutos friéndola un poco, añadimos la leche y dejamos cocinar un rato, yo le voy dando con la batidora para que no queden grumulos, salpimentamos y echamos una pizca de nuez moscada, dejamos cocinar unos 10 minutos removiendo bien ya que se suele pegar la harina a la cazuela.