Salsa Velouté

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si quieres que la velouté te quede más espesa, añádele un poco más de harina.

Descripción:

La velouté es una salsa parecida a la bechamel, en la que se sustituye la leche por caldo, bien de verduras, bien de carne o pescado, dependiendo del gusto que queramos conseguir.

Ingredientes para 1 persona :

- 1 1/2 vaso de caldo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- sal
- perejil picado

Preparación:

Paso 1

Pon una cazuela a fuego suave e introduce la mantequilla. Cuando se funda, agrega la harina, mezcla bien hasta que quede perfectamente integrada. Rehoga brevemente y vierte la mitad del caldo poco a poco, sin dejar de remover con una cuchara de madera o varilla, hasta conseguir una crema homogénea. Vierte el resto del caldo en 2 veces, sin dejar de remover. Echa sal a tu gusto y cocina la salsa a fuego suave durante 10 minutos. Espolvorea con un poco de perejil picado y pásala a una salserita.