

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

SALSAS Y ADEREZOS

SALSA BECHAMEL

INGREDIENTES:

- 1½ Taza de caldo de pollo o ternera
- 1 Gajito de perejil
- 6 Hojas de apio o semillas de apio
- ½ Cebolla
- ½ Hojita de laurel
- 6 Granos de pimienta
- 3 Cucharadas de mantequilla
- 3 Cucharadas de harina o almidón de maíz
- Unos granitos de pimienta de cayena
- ¼ Cucharadita de sal
- Una pizca de nuez moscada
- 1 Taza de leche hirviendo

PREPARACION:

Cocina por unos veinte minutos el caldo con el perejil, el apio, la cebolla, el laurel y la pimienta.

Cuévalo y mídelo para que te quede una taza. Si falta, agrega agua.

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

Utilizando una cazuelita, en fuego bajo, derrita la mantequilla y agrega la harina y las especias restantes.

Revuelve con una rejilla de batir, mientras le añades la leche hirviendo y el caldo. Sube el fuego y hazlo hervir por 2 minutos.

Si desea cuélalo.