

Salsa beixamel



La beixamel és una salsa més aviat espesa. El seu origen s'atribueix a la cuina francesa. S'esalbora afegint llet a un roux blanc. Es fa servir en infinitat de receptes.

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – 40 gr. de mantega
- – 40 gr. de farina normal o amb maizena si la fem sense gluten.
- – 500 cc. de llet
- – Sal, pebre i nou moscada



Elaboració:

PAS 1: Es fa un roux: Es desfà la mantega al foc procurant queu

es líquid però que no es cremi.

PAS 2: S'hi afegeix la farina i es remena fins que és absorbida per la mantega. Sense que agafi color, s'hi va fent la llet, que pot ser tèbia per accelerar el procés.

PAS 3: Es remena amb un batedor manual de varetes fins que es comença a espessir. Vés remenant i quan estigui a punt d'agafar la consistència que busques l'apartes del foc i hi tires la sal i el pebre i si tens nou moscada, en ratlles una mica.

Si et queda espessa i la volies més aclarida, només cal afegir més llet i continuar menenant al foc. Pel contrari, si et queda massa líquida és que falta farina, però millor l'enrosseixes a banda que si la fiques sense enrossir en nota molt el gust.







Bon Profit!