



la cocina de Carolina

BESCIAMEL SALADA Y DULCE

SALADA

Ingredientes para 1 litro de salsa bechamel salada

100 gr de mantequilla, 1 pizca de sal, nuez moscada rallada q.b, harina de trigo 100 gr, leche fresca entera 1 lt

preparación:



Para preparar la salsa se pone en una cacerola para calentar la leche (la leche debe ser muy fresco y lleno) (1); Aparte, derretir la mantequilla a fuego lento (2), a continuación, se apaga el fuego y añadir la harina tamizada a la lluvia (3), revolviendo con un batidor para evitar grumos. A continuación, poner de nuevo a fuego lento y remover hasta que se convierte en oro.



Usted habrá conseguido lo que el roux franceses llaman (4); leche aromatizada con nuez moscada (5) y una pizca de sal (que puede hacer estas operaciones, incluso como último paso, cuando la salsa está lista); a continuación, unirse a ella poco a poco a la roux (6), mezclar enérgicamente bien con un batidor.



Cocine 5-6 minutos a fuego lento hasta que la salsa espese (7) y comience a hervir. Con esta receta obtendrá una densidad media (8); si desea una salsa más líquida tendrá que disminuir la cantidad de mantequilla y harina; para una salsa más espesa que tendrá por el contrario aumentar la cantidad de mantequilla y harina. Su salsa esté lista (9): se puede utilizar para los platos complejos, tales como lasaña, canelones y muchos otros primera platos. E 'excelente para adornar el famoso "vol-au-vent" o para condimentar platos con carne al horno, verduras cocidas, peces, suflés, en fin: obtener jiggy!

Almacenamiento: Si no se utiliza inmediatamente la salsa, se vierte en un recipiente y cubrir con papel de plástico en contacto porque no creamos la superficie de la piel. Una vez fría, la salsa se mantendrá en el refrigerador, que se cerró en un recipiente hermético durante 2-3 días como máximo. Si es necesario, para que sea suave y cremosa atrás, sólo trabajar con el batidor de una batidora eléctrica; si es necesario, se puede añadir un poco de leche para que sea más fluido durante el procesamiento con látigos.

La salsa se puede congelar durante aproximadamente un mes.

Curiosidad: parece el roux, la mezcla de la harina esencial y la mantequilla para preparar la salsa, ya se conocía al menos un siglo antes de la invención de la salsa. Sabina Welserin, en 1553, lo pone en su receta de cocina como una salsa para carnes condimentos y pescado.

DULCE

Ingredientes para un medio litro de salsa bechamel dulce

50 gramos de harina, 50 g de mantequilla, 500 ml de leche, frijol 1/2 vainilla o sabor, 5 cucharadas de azúcar granulado, 1/2 cucharadita de canela, 1/2 o 1/2 de naranja de naranja rallada sabor vial

preparacion:

Leche con sabores -Calentarla leche con canela y aroma de naranja y extinguir el fuego. -Preparar El roux de mantequilla y harina y verter la leche en el fuego, removiendo con una cuchara de madera, en este punto de fluidez en la vainilla. - Ponerse en el fuego aun por 10 minutos, para lograr la densidad. La salsa se cocina cuando la cuchara aze como un velo.

Consejos: También se pueden usar con platos agridulces, con cotechino (con aroma de limón consejos) y la torta Natale. el clásico postre! Para una variante "batida" c-ca crema añadió a 100 ml de nata montada por 1 / 2litro dosis. Y 'un excelente sustituto de la crema para aquellos que son alérgicos a los huevos y perfecto en igual medida para rellenar tortas. Si prefiere el chocolate, se puede dividir la salsa y fundir c-ca 70-80 gramos de chocolate negro. leche o blanco, que se añaden a la salsa todavía caliente, siempre por medio litro de la dosis. Luego 250 ml + 70-80 gramos de chocolate.