

Receta de salsa blanca



Receta de salsa blanca

Deliciosa y fácil receta de salsa blanca **perfecta para acompañar pastas o preparar lasaña**, también para ser utilizada como base de la [salsa de champiñones](#) o el [congriso en salsa margarita](#).

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 10 minutos

Cocción: 15 minutos

Raciones: A gusto

Receta de salsa blanca

Ingredientes

- 400 ml de leche entera
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de mantequilla
- Nuez moscada en polvo
- Sal

Preparación

- **1.** En una olla mediana o sartén grande antiadherente añadir la mantequilla y calentar a fuego medio hasta derretir, agregar las cucharadas de harina y cocinar por unos 2 minutos sin dejar de revolver.
- **2.** Retirar la mezcla del fuego, agregar la leche poco a poco sin dejar de revolver, calentar nuevamente y cocinar a fuego medio alto hasta alcanzar el hervor y lograr la consistencia deseada, condimentar con nuez moscada y sal a gusto.
- **3.** Utilizar la salsa blanca inmediatamente acompañamiento de guisos, pastas o lasañas. Si se almacena, cubrir mientras aún esta caliente con papel aluminio sin tocar la superficie para no formar costra. Al momento de utilizar nuevamente calentar a fuego bajo sin dejar de revolver.

Recomendamos

[Receta de salsa verde](#)

[Salsa de merkén y ajo](#)