



Salsa besamel al curry

Descripción

Ya os he dicho alguna vez que me canso de hacer y de comer siempre lo mismo. Y pensando pensando se me ocurrió que una pasta fresca, en esta ocasión tortellini, no estaría nada mal con esta salsa. Así que otra receta de «cosecha propia».



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 cebolleta pequeña.
- * 1 cucharadita de postre, no colmada de curry. Si os gusta, la cantidad que queráis.
- * 2 cucharadas soperas colmadas de harina.
- * Leche o caldo (pollo, verduras?). La cantidad necesaria para que salga una besamel no demasiado espesa.
- * Sal, aceite de oliva, perejil.

Preparación:

Limpiamos y picamos finamente la cebolleta. La ponemos en una sartén con un chorro de aceite de oliva y la pochamos, que se dore bastante.

Echamos la harina, removemos unos minutos para que se cocine, añadimos el curry, seguimos removiendo y vamos añadiendo poco a poco la leche (o si lo preferís el caldo). Mezclamos todo bien, procurando que no se nos pegue al fondo de la sartén.





Una vez que tengamos la consistencia de la besamel deseada, tiene que quedar como una crema, sazonomos (si ponemos caldo, cuidado porque ya lleva) y espolvoreamos con perejil. Retiramos del fuego y reservamos.

En una olla grande ponemos la pasta a cocer con agua y sal, siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocida escurrimos bien, emplatamos y regamos con nuestra besamel al curry.

Ya veréis qué sorpresa tan agradable os llev  is.



Consejo: Esta salsa si que es hacerla y servirla. No la haremos de víspera porque la harina hace que espese y tendríamos que volver a añadirle leche y seguir con el proceso.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y pur  es

Fecha de creación

enero 30, 2016

Autor

admin