

## BECHAMEL

- Mantequilla**50 g**
- Harina de trigo**50 g**
- Leche entera**600 ml**
- Sal al gusto
- Nuez moscada molida un pellizquito

Para hacer salsa bechamel, comenzamos poniendo una sartén al fuego y añadiendo 50 g de mantequilla. En cuanto se funde, agregamos la misma cantidad de harina y **removemos formando un roux o una pasta**. Si vamos a querer una bechamel más fina o más espesa, podemos alterar un poco esta proporción, aunque yo suelo mantenerla siempre, y con lo que juego es con la cantidad de leche y con el tiempo de cocción / evaporación.

Una vez bien mezclada la harina y la mantequilla, vamos agregando la leche sin dejar de remover. Es el momento de cambiar la cuchara de palo por las varillas y así evitaremos que se nos formen grumos. Clave: ir añadiendo la leche poco a poco, para que no haya cambios de temperatura.

Puedes conseguir mejores resultados si tienes la leche muy caliente en un cazo y vas agregando cacito a cacito, sin añadir más leche hasta que la anterior ha sido absorbida por la masa. Y eso sí, siempre removiendo sin parar, haciendo movimientos circulares o dibujando ochos en la sartén, para que la salsa bechamel siempre esté en movimiento.