

Brócoli con salsa blanca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/brocoli-con-salsa-blanca>

Preparación

En una sartén amplia poner a fundir la manteca a fuego medio. Enseguida añadir la harina y remover constantemente para diluirla en la manteca. Añadir el jamón y dejar cocinar el conjunto un par de minutos para que la harina tome color. Entonces, añadir la leche (a temperatura ambiente) y removemos con unas varillas o cuchara de madera hasta diluir la harina por completo. Salpimentamos ligeramente. Esperamos a que espese la salsa blanca. Condimentamos la salsa con un chorrito de salsa de soja y una o dos gotitas de salsa tabasco. Agregar el brócoli cocido y el maíz a la sartén. Remover y cocinar un par de minutos para que la verdura tome el sabor de la salsa. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 1 atado/s Brócoli
- 1 lata/s Maíz - Choclo
- 2 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Harina
- 500 cc. Leche
- 100 gramo/s Jamón Cocido en cubitos
- 1 cantidad mínima Salsa de soja
- 1 cantidad mínima Salsa Tabasco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de girasol

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal, Guarniciones

