

PREPARACIÓN SALSA BECHAMEL

1º Poner agua en un recipiente e introducir el preparado de salsa bechamel, 5 partes de agua por 1 de mix.

2º Batir con agitación hasta su disolución.

(La salsa alcanza el espesor definitivo en el horno)

3º Cubrir los canelones o cualquier otro tipo de pasta con la bechamel fluida, espolvorear el queso rayado e introducir en el horno.

4º Resultado final.

