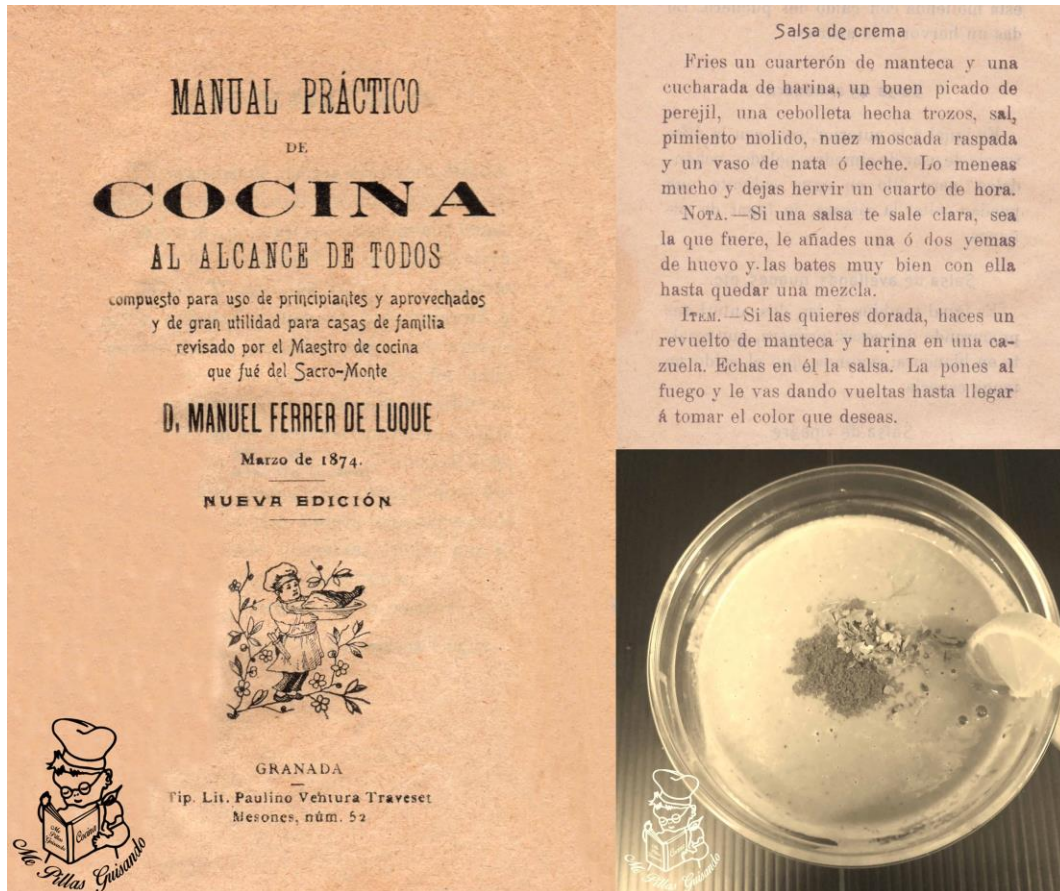




<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE CREMA 1874



INGREDIENTES:

- 1 Cuarterón de Manteca (unos 10 gr)
- 1 Cucharada de Harina.
- 1 Manojito de Perejil.
- 1 Cebolleta.
- 1 Cucharadita de Pimiento molido (pimentón).
- 1 Vaso de Nata o Leche.
- Sal y Nuez moscada.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Fríes un cuarterón de manteca y una cucharada de harina, un buen picado de perejil, una cebolleta hecha trozos, sal, pimiento molido, nuez moscada raspada y un vaso de nata o leche. Lo meneas mucho y dejas hervir un cuarto de hora.

NOTA.- Si una salsa te sale clara, sea la que fuere, le añades una o dos yemas de huevo y las bates muy bien con ella hasta quedar una mezcla.

ITEN. - Si las quieres dorada, haces un revuelto de manteca y harina en una cazuela. Echás en él la salsa. La pones al fuego y le vas dando vueltas hasta llegar a tomar el color que deseas.

<https://www.mepillasquisando.com>