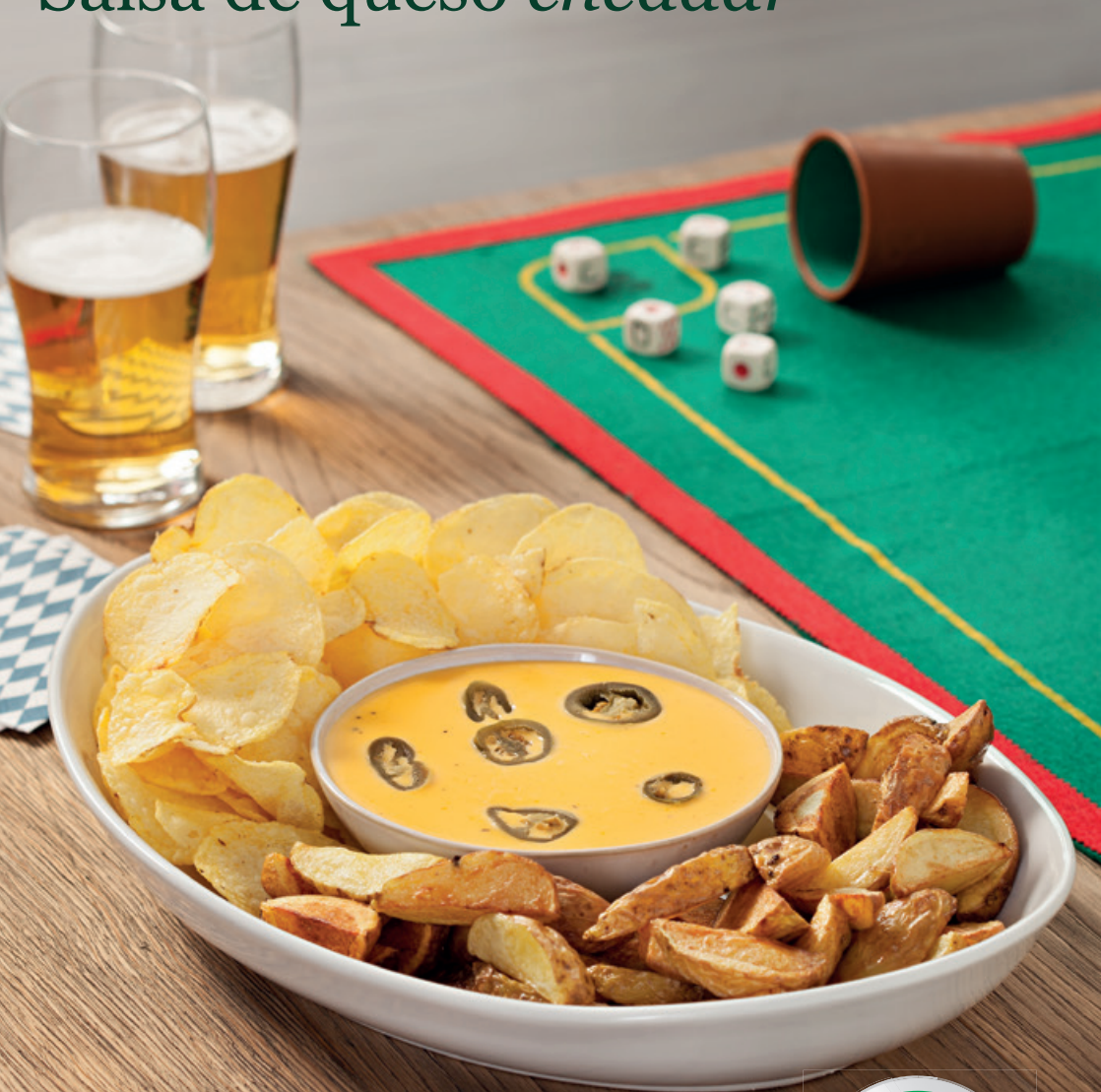


thermomix

Salsa de queso *cheddar*



SALSA DE QUESO

CHEDDAR

TM5/TM31

INGREDIENTES

- 300 g de queso *cheddar* en trozos
- 25 g de mantequilla
- 15 g de harina
- 200 g de leche entera
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 10 - 20 g de chiles jalapeños en conserva (cortados en rodajas)

PREPARACIÓN

1. Ponga el queso en el vaso y ralle **5 seg/vel 10**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso la mantequilla y la harina. Rehogue **2 min/120°C/vel 1 (TM31: 2 min/Varoma/vel 1)**.
3. Añada la leche y la pimienta y programe **4 min/100°C/vel 3**.
4. Añada el queso *cheddar* rallado y mezcle **2 min/90°C/vel 3**. Sirva en un bol decorado con las rodajas de jalapeños.

SUGERENCIAS

- Sirva esta salsa con patatas fritas, nachos, etc.



Tiempo activo: 10 min
Tiempo total: 10 min



1 receta completa
(aprox. 550 g)



baja



Por receta completa:

Energía 6.625 kJ / 1.585 kcal
Hidratos 20 g / Grasa 129 g
Proteínas 86 g