

PASTAS

CARACOLES CON BECHAMEL DE ESPINACA Y SALMÓN AHUMADO



Ingredientes:

- Caracoles
- 4 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche
- Pimienta
- Nuez moscada
- 50 gr mantequilla
- 400g (1 bolsa) espinaca congelada minuto verde
- 2 cucharadas de queso crema
- 4 cucharadas de crema
- 100 o 200 g de salmón ahumado en trozos
- Pimientos de colores

Preparación:

- Cocinar los caracoles en agua hirviendo con sal y cuando estén listos ponerlos en agua fría para parar la cocción y que no se peguen.
- Poner en una olla cuatro cucharadas de harina, 2 tazas de leche, sal, pimienta y nuez moscada si tienes, mezclar en frío, para disolver la harina. Poner al fuego y agregar 50 grs de mantequilla...cocinar a fuego medio hasta que espese y quede la salsa blanca de la textura que tú quieras. Si quedó muy gruesa le agregas un poco más de agua. Rectifica la sal. Agrega 400 g (1 bolsa) de espinaca congelada de Minuto Verde y cocinar hasta que se descongele y esté todo mezclado. Agregar a la mezcla dos cucharadas de queso crema más 4 cucharadas de crema.



- Cuando la salsa blanca éste más fría agregar 100 o 200 g de salmón ahumado en trozos que se noten.
- Poner un poco de salsa en la base de una fuente y rellenar los caracoles ya cocinados y ponerlos en la fuente. Para terminar poner queso rallado más pimentones de colores y montoncitos de queso crema, y yo le puse mermelada de pimentones

