

# Merluza con bechamel

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 0 '
- 4

## Modo express

Pasos a seguir para la bechamel:

1. Derretir la mantequilla en la sartén a fuego suave.

2. Añadir la harina y remover con la varilla 1 minuto.
4. Añadir la leche de una vez.
5. Remover con la varilla enérgicamente durante 5 minutos.
6. Salpimentar y rallar un poco de nuez moscada.

Pasos a seguir para el cocinado:

1. Salpimentar la merluza y dejarla reposar unos minutos que tome gusto.
2. Picar la cebolla y los ajos.
3. Programar Menú Freír/Sofreír, 20 minutos, 180 grados, y dorar la cebolla y los ajos. Sacar y reservar.
4. En el mismo aceite dorar la merluza. Sacar y reservar. A continuación dorar un poco las gambas. Cancelar y reservar.
5. Limpiar bien la cubeta con papel de cocina.
6. Verter 1 medida de bechamel en la cubeta, añadir la cebolla, los ajos, la merluza, las gambas, los guisantes y verter encima las otras 2 medidas de bechamel.
7. Programar Menú Horno, 8 minutos, 169 grados.

¡Y listo!