

Salsa bechamel



Ingredientes:

1/2 litro de leche
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de mantequilla
sal

Preparación:

Para la salsa bechamel primero se rehoga la harina en mantequilla caliente sin dorar.

Se le va agregando la sal y la leche, en cantidades que dependeran del grado de espesor que se desee para la bechamel.

Dejar cocer y remover hasta que la salsa bechamel quede a nuestro gusto.