

# 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.