

Salsa roquefort



Ingredientes:

- Mantequilla
- Queso roquefort
- Un paquete de crema de leche de 200ml

Preparación:

Para la salsa roquefort derretimos una cucharada de mantequilla en una sartén a fuego lento y echamos una buena ración de queso roquefort según nos guste la salsa con más o menos sabor a roquefort.

Vamos desmenuzando el queso roquefort con una cuchara de madera hasta fundirlo.

Añadimos la crema de leche hasta que empiece a hervir y dejamos reposar la salsa roquefort unos minutos.

Si el sabor es demasiado fuerte también se puede usar queso azul en vez de roquefort.