

Salsa de bechamel

Ingredientes

1 cucharada de la margarina
1 cucharada de harina
1/2 l de leche
sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Calienta la leche durante 2 minutos en el microondas
Derrita la margarina en una cacerola a fuego lento (sin hervir)
Cuando la margarina se haya derretido, agregue la harina y revuelva del fuego.
Cuando la mezcla sea homogénea, agregue la leche poco a poco a la cacerola, al fuego.
Aumente la potencia del fuego (fuego medio) y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agregue la nuez moscada.
Bechamel está listo cuando la mezcla se vuelve gruesa.