

Salsa Bechamel

Ingredientes

1 cucharada colmada de margarina
1 cucharada colmada de harina
1/2 litro de leche
sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Calentar la leche durante 2 minutos en el microondas.
Derretir la margarina en un cazo a fuego lento (sin que hierva)
Cuando la margarina se haya derretido, agrega la harina y retira del fuego.
Cuando la mezcla esté homogénea, agrega la leche poco a poco al cazo, al fuego.
Aumente el fuego a fuego medio y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agrega la nuez moscada.
La bechamel estará lista cuando la mezcla adquiera una consistencia espesa.