

# *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.