

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se trozean pequeñitos los puerros y se pones a freir lentamente cuando esten fritos se añade en la sartén la maizena y se rehoga junto con los puerros seguidamente se añade la leche y se mueve hasta que hierba si dejar de mover para que ls salsa no se pegue luego pasas todo por la pimer y decoras conunos trocitos de puerros

## Ingredientes para 4 personas :

- un manojo de puerros
- aceite y sal
- 3 cucharadas de maizena
- -2 vasos de leche

## Preparación:

### Paso 1

sisve tanto para carnes como pescado