

Creador: karmela **Recetizador:** David Neto



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 la salsa no se pegue luego pasas todo por la pimer y decoras con unos 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

sirve tanto para carnes como pescado