

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

freir la cebolla en la mantequilla en trozitos pequeños cuando este doradita se añade la maizena se mezcla bien y se añade la leche y se hace como una bechamel (a tu gusto de consistencia) se parte en trocitos el queso y que hierva hasta que se desaga, sin dejar de mover con la cuchara para que no se pegue, unos 5 minutos

Ingredientes para 4 personas :

- -Medio litro de leche
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- una cuña de roquefor de mercadona
- 1 c/c mantequilla
- sal
- 3 cucharadas maizena

Preparación:

Paso 1

si se quiere se puede pasar por la minipimer (a mi me gusta sin pasar)