salsa roquefor a mi manera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 patre 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)