

**Creador:** karmela **Recetizador:** Cherinesrc



**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)