

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Le va muy bien una pizquita de nuez moscada.

## Descripción:

Hay quien la hace con mantequilla pero yo la prefiero con aceite de oliva. Sirve para todo la verdad y si queréis hacer croquetas el truco es echar la misma cantidad de aceite que de harina. Quedará sólida cuando se enfríe.

## Ingredientes para 4 personas :

- 50 g. de Aceite de oliva
- 60 g. de Harina
- 1 l. de Leche
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Calienta el aceite en una cazuela o sartén. Añade la harina y remueve para que se tueste un poco. Vierte la leche (fría) poco a poco y remueve con la varilla para que no se hagan grumos. Sazona y sigue cocinando hasta que coja la consistencia deseada, unos 15 minutos.