

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

### **Descripción:**

esta es mi forma de hacer la bechamel para que quede fina y sin grumos!!

### **Ingredientes para 3 personas :**

- 1/2 l de leche
- una cucharada sopera de mantequilla
- 3/4 cucharadas rasas de maizena
- 1 pizca de nuez moscada - sal al gusto

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

ponemos a calentar la leche (menos dos dedos de un vaso que usaremos para desaher la maizena) con la mantequilla, la sal y la nuez moscada, cuando la mantequilla este disuelta desacemos la maicena en un baso con un poquito de leche y pasandola por un colador la añadimos a la leche remobemos hasta que espese.