

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 lecheremobemos hasta que espese.