

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

se hace la salsa bechamel con caldo en vez de con leche y cuando este echa se añade las yemas de huevo y la nata se añade la sal y pimienta y se bate todo en la mini pimer

**Ingredientes para 4 personas :**

- Salsa bechamel
- 2 yema de huevo
- sal y pimienta
- 1 bote nata pequeña
- 1 cucharada y 1/2 de mantequilla o margarina

**Preparación:**

**Paso 1**

supongo que la salsa bechamel la saben hacer pero esta es con caldo de pollo y mejor con mantequilla que con aceite