

Creador: karmela **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 hecha 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