

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 2 limones (zumo y ralladura)
- 1 vaso de caldo de pescado(si es para pescado, de verdura si es para verdura..)
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de Mantequilla/Margarina
- - sal

**Preparación:**

**Paso 1**

Mezclamos el zumo de los limones con la maicena. Agregamos el caldo y un poquito de sal, y removemos. Calentamos la mantequilla en una cacerola y añadimos la mezcla anterior. Lo cocemos hasta que la salsa se espese.