Salsa de limón para pescados, verduras...

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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.