

Creador: leire iruretago

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 25 gr de mantequilla
- 1/2litro de leche
- 3 cucharadas de harina de maíz maicena

Preparación:

Paso 1

mezclar parte de la leche con las 3 cucharadas de harina de maíz y reservar

Paso 2

ponemos en una sartén la mantequilla. Añadimos la leche sin la harina de maíz. Cuando empieza a hervir le añadimos la leche reservada. no dejar de remover la mezcla hasta que espese. una vez espesada la mezcla la retiramos de fuego y YA TENEMOS LA BECHAMEL LISTA