



Salsa bechamel con maizena

Ingredientes

- 1 l. leche
- 120 gr. maizena
- 100 gr. mantequilla
- sal

Preparación

Separar un vaso de leche y desleir en él la maizena .

Calentar el resto de la leche y cuando empiece a hervir añadir el vaso de leche con la maizena desleida .

Remover constantemente hasta que espese, añadir la sal y la mantequilla sin dejar de remover .

El resultado es una salsa bechamel muy fina, que se hace muy rápido y merece la pena probar .

.