Mis recetas online

Salsa bechamel

Ingredientes

- 1 l. de leche
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 50 gr. mantequilla
- 75 gr. harina

Preparación

Calentar en una sartén el aceite y la mantequilla, cuando la mantequilla esté derretida añadir poco a poco la harina sin dejar de remover hasta que coja un poco de color .

Añadir poco a poco la leche sin dejar de remover para que no queden grumos .

Cocer durante unos 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover .

Añadir la sal, remover y ya estará lista la salsa bechamel .

.