

SALSA BECHAMEL.

INGREDIENTES:

500 mililitros de leche (2 tazas)

50 gramos de mantequilla ($\frac{1}{4}$ de taza)

50 gramos de harina de trigo todo uso (5 cucharadas)

Al gusto: sal, pimienta, nuez moscada.

PREPARACIÓN:

- Calienta la leche en una olla.
- En otra olla coloca la mantequilla espera a que se derrita y agrega la harina de trigo y sin dejar de revolver con las varillas, cocina esta mezcla a fuego medio hasta que está ligeramente dorada.
- Agrega toda la leche caliente de golpe y sin dejar de revolver con las varillas cocina la mezcla hasta que espese a fuego medio bajo para que no se pegue del fondo de la olla y se formen grumos.
- Retírala del fuego y sazónala con sal, pimienta y si te gusta agrega un toque de nuez moscada al gusto.
- La salsa bechamel debe consumirse en el momento de preparar.
- No aconsejo ni congelarla ni guardarla en la nevera para usarla posteriormente.