

BECHAMEL



INGREDIENTES: (Parar 4 personas)

- 1 litro de leche
- 90 grs. de mantequilla
- 90 grs. de harina
- Sal, pimienta y nuez moscada



ELABORACIÓN:

1. Hervir la leche con la nuez moscada, la sal y la pimienta.
2. Hacer un "roux" con la mantequilla y la harina.
3. Agregar la leche y cocinar 10 minutos removiendo.
4. Colar con un colador chino, solo si es necesario.