

SALSA BECHAMEL

INGREDIENTES:

1 litro de leche
5 cucharadas de harina
un vaso pequeño de aceite
sal
nuez moscada

PREPARACIÓN:

Se pone en la sartén el aceite a calentar a fuego débil; se echa la harina y se remueve con una espátula de madera; si la masa estuviera un poco dura se le añade un poco más de aceite. Se va moviendo hasta que la masa adquiere una consistencia de una salsa blanda. A continuación se agrega la leche de una vez, moviendo sin parar la mezcla resultante; se remueve muy bien para que no se hagan grumos; cuando ya está la masa cocida se le añade la sal y la nuez moscada.