

Salsa de roquefort

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa Bechamel: 1 L

Pimienta Negra: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Queso Roquefort: 250 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* lleve la bechamel a hervor leve.
- Agregue el roquefort desgranado, revuelva hasta que se funda.
- Condímene con pimienta negra recién molida.
- Termine con la *crema* de leche.
- Para acompañar pescados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-roquefort>