Salsa de roquefort



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa Bechamel: 1 L
Crema de leche: 200 cc
Pimienta Negra: A gusto
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.
- Condimene 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