### Salsa de bechamel

#### Ingredientes

1 cucharada de la margarina

1 cucharada de harina

1/2 l de leche

sal, pimienta, nuez moscada

#### Preparación

Calienta la leche durante 2 minutos en el microondas

Derrita la margarina en una cacerola a fuego lento (sin hervir)

Cuando la margarina se haya derretido, agregue la harina y revuelva del fuego.

Cuando la mezcla sea homogénea, agregue la leche poco a poco a la cacerola, al fuego.

Aumente la potencia del fuego (fuego medio) y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agregue la nuez moscada.

Bechamel está listo cuando la mezcla se vuelve gruesa.