



## BECHAMEL CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 3 cucharadas de margarina La Villita
- 2 cucharadas de harina
- Puñito de nuez moscada molida
- Pimienta
- 1 litro de leche
- Cacerola

## MODO DE PREPARACIÓN

La salsa Bechamel es utilizada generalmente para hacer lasaña en cualquiera de sus versiones, pero puede acompañar también a otros platillos como filetes de pollo asados o croquetas de carne.

Hacerla no es tan complicado como parece, así que amiga, si quieres lucirte con este rico aderezo para la comida del fin de semana, sólo necesitas derretir la margarina La Villita a fuego lento en una cacerola, agregar las 2 cucharadas de harina y mezclar muy bien los ingredientes. Cuando estén perfectamente integrados, vacía el litro de leche, sal y pimienta al gusto y un puñito de nuez moscada molida. Mueve la mezcla de 10 a 15 minutos sin dejarla hervir.

---

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)