



Pasta con salsa bechamel

Pasta con salsa bechamel

Ingredientes

- 240 g de Spaghetti Doria
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de harina de trigo
- 2 tazas de leche
- Queso rayado para servir
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Cocinar el spaghetti de acuerdo a las instrucciones del empaque.
2. Mientras se cocina, en una sartén derretir la mantequilla y agregar la harina, mezclar hasta integrar.
3. Agregar la leche poco a poco, sal pimentar al gusto y mezclar con la pasta.
4. Servir con un poco de queso.