

Rico rico y fácil de hacer

CREMA DE LIMÓN

Ingredientes: (Como para seis personas)

6 yogourts naturales
6 yogourts griegos el postre sale más rico, es a elegir unos u otros
1 bote de leche condensada
2 limones en zumo



Preparación:

Se echan todos los ingredientes en la batidora, se baten bien batidos durante unos 5 minutos, se deja un tiempo corto en la nevera y a comer.

SALSA DE ROQUEFORT

Ingredientes:

Besamel clarita
3 yemas
2 cucharadas de nata líquida
100 gramos queso roquefort



Preparación:

Preparamos la besamel y separamos un poco de besamel y añadimos las tres yemas de huevo y batimos. Juntamos con el resto de besamel a fuego bajo, hasta obtener una salsa fina, durante 4 ó 5 minutos.

Fuera del fuego incorporamos poco a poco el roquefort con la nata líquida y tenemos la salsa preparada para comer.

¡Buen provecho tengan ustedes!

ÁLVARO SÁNCHEZ SUS