

Día mundial
de la leche

Salsa de limón y leche

#RECETAPOMAR



35

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 6 personas

Un aderezo ideal para agregar un toque de frescura a tus ensaladas, otra forma de acompañar tus verduras.

INGREDIENTES

- 1 taza de leche Pomar (entera o deslactosada)
- 1 ½ cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de maizena (conocida como fécula de maíz)
- 1 pizca de pimienta molida
- Jugo de 1 limón sal

LA PREPARACIÓN



En una olla mezclar todos los ingredientes, llevar a fuego medio revolviendo constantemente hasta hervir, retirar del fuego agregar el jugo de limón, sazonar a gusto. Esta fresca salsa es ideal para acompañar todo tipo de ensaladas y verduras crudas.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

