

SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES:

200 g. De roquefort o queso azul,

2 huevos,

400 g. (4 cub.) De leche o nata,

pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85°C, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.