

Tortellini con salmón



Ingredientes

Tortellini

1 sobre de salmón de 200 gr

Leche, mantequilla, harina y aceite para la bechamel

Preparación

Mientras se cuecen los tortellini, se prepara la bechamel. Para ello ponemos en una sartén aceite con una cucharada de mantequilla y se fríe un poco de harina y se va añadiendo la leche mientras se remueve a fuego lento.

Cuando se espesa la bechamel, se añade el salmón troceado y se remueve un poco. Se vierte todo ello sobre los tortellini escurridos.

Se sirve de inmediato con un poco de queso rallado aparte por si alguien lo desea.