

# Salsa de queso para macarrones

## Ingredientes 4-6 porciones:

- 250 grs de queso maduro (gruyere o emmental) cortado en cubitos.
- 150 ml de leche.
- 50 gr de margarina.
- Sal, pimienta y nuez moscada.

## Preparación:

1. Poner a derretir la margarina en un cazo a fuego bajo.
2. Agregar los cubos de queso para que empiecen a derretirse.
3. Cuando comiencen a derretirse, agregar la leche revolviendo continuamente hasta que el queso se haya derretido por completo.
4. Sazonar con sal y pimienta al gusto y una pizca de nuez moscada. Se puede servir con un poco de cilantro finamente picado.