

# LACTONESA

Dificultad: Baja

Preparación: 5 min

Espera: 30 min

Total: 35 min

## **Ingredientes:**

- 300 g de aceite de girasol o de aceite de oliva suave
- 150 g de leche
- 1 diente de ajo (opcional)
- Sal
- El zumo de  $\frac{1}{2}$  limón o unas gotas de vinagre (opcional)

## **Preparación:**

1. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función báscula y pese el aceite, resérvelo
2. Ponga en el vaso la leche, el ajo y la sal. Triture **1 min/37°C/vel5**. (si no pone el ajo programe **30 seg/37°C/vel1**)
3. Con el cubilete puesto en la tapa, programar **3 min/37°C/vel5** y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa. Añada el limón o el vinagre y mezcle unos segundos a la misma velocidad,
4. Vierta la lactonesa en un tarro de cristal o recipiente hermético y reserve en el frigorífico al menos durante 30 minutos, Sirva fría.

thermomix

VORWERK