

LACTONESA CON AJO

INGREDIENTES

- 300 g aceite de girasol.
- 200 g de aceite de oliva
- 150 g leche
- 4 diente ajo, , opcional
- sal , al gusto
- zumo de 1/2 limón or vinagre , unas gotas (opcional)

. PREPARACIÓN

1. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función **balanza** y pese el aceite. Reserve.
2. Ponga en el vaso los ajos y trocee 5seg a vel 5
3. Añada leche y la sal. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 5** (si no pone el ajo, programe **30 segundos, 37º, velocidad 5**).
4. Con el cubilete puesto en la tapa, programe **3 minutos, 37º, velocidad 5** y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa. Añada el limón o el vinagre y mezcle unos segundos a la misma velocidad.

Nota: puede añadir un poco de colorante o mostaza para darle color.
Puede dar los mismos usos a la lactonesa que a la mayonesa.



Imagen cedida por Irene, haciendo la lactonesa.