



Bechamel

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- 50 gramos de mantequilla
- 80 gramos de harina
- 800 gramos de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

1°. Ponemos en el vaso el aceite y la mantequilla, programamos 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2.

2°. Añadimos la harina y volvemos a programar 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

3°. Acabado el tiempo, añadimos la leche, la pimienta, la nuez moscada, mezclamos 5 segundos en velocidad 7 programa 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.