



INGREDIENTES:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 50 gramos de mantequilla
- 90 ó 100 gramos de harina (dependiendo si nos gusta más espesa o menos)
- 800 gramos de leche entera
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1 pellizco de nuez moscada



ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, el aceite y la mantequilla.
2. **Programar 1 minuto, a temperatura 100 grados, velocidad 2**, abrir la tapa y añadir la harina alrededor de las cuchillas, y **programar, 2 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1**.
3. Al término del tiempo programado, incorporar el resto de los ingredientes, y **mezclar 5 segundos, a velocidad 7**,
,
y seguidamente **programar 8 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 4**.

Lista esta rica salsa bechamel.

1. **Salsa bechamel rápida sin rehogar la harina:** Poner en el vaso todos los ingredientes, y **programar 7 u 8 minutos, velocidad 4**.
(dependerá también de lo espesa que la queramos, y siempre si es harina de fuerza o de trigo, espesará un poquito más que si es harina de repostería)
2. **Salsa Aurora:** Preparar la bechamel y añadir dos cucharadas de tomate triturado, concentrado, **en el último minuto de cocción**.
3. **Salsa Monray:** Preparar la bechamel, añadir el queso rallado al final, y **mezclar 30 segundos a velocidad 4**.
4. **Salsa Velouté:** Hacer la salsa bechamel siguiendo las indicaciones de la bechamel de cobertura, pero reemplazando la leche por caldo, que puede ser del sabor que nos guste, de pollo, ó verduras, o pescado (o simplemente por agua)

Salsas □ **ideales para montones de platos como: lasañas, berenjenas rellenas, croquetas, coliflor gratinada, etc.**