



## INGREDIENTES:

- 2 ó 3 ajitos pelados
- 100 gramos de leche
- 10 ó 15 gramos de zumo de limón (opcional)□
- 1 poquito de sal
- 300 gramos de aceite de oliva suave o de girasol o mitad y mitad.

## ELABORACION:

1. Lo primero será poner la balanza de la máquina a cero, y en una jarrita pesar el aceite y reservarlo.

2. Poner los ajitos pelados, la leche y la sal en el vaso de Thermomix, y **triturar un minuto a velocidad 5.**

3. Acabado el tiempo bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula, y **poner el cubilete** en el

boca de la tapadera y

**programar 5 minutos a temperatura 37 grados velocidad 5**

y vamos

**echando el aceite sobre la tapadera**

de modo, que como está puesto el cubilete, irá entrando poquito a poco y no se nos cortará, si vemos que se queda detenido el aceite y no va pasando, sin levantar el cubilete darle una o dos vueltas a modo de giro de trompo, y continuar, yo lo giré sólo un par de veces y me tardó en caer todo unos 5 minutos aproximadamente.

4. (Si le vamos a poner un poco de zumo de limón, hacerlo ahora al final, y **mezclar 10 segundos a velocidad 5**

).

5. Al finalizar ya estará todo el aceite integrado debidamente y tendremos una rica lactonesa, que podrán tomar perfectamente todas las personas que quieran evitar el huevo. La reservaremos tapadita en la nevera.

6. Está ideal con pastitas saladitas, o como se suelen hacer en la Región de Murcia una tapa muy rica en muchos bares, sobre patatas cocidas, y como guarnición y acompañamiento de caracoles, canapés, para ensaladilla rusa, con pan torrado, sobre los ricos caracoles en salsa típicos en Mallorca etc.

**¡Me encanta la lactonesa! Y es fácil, económica, rápida y muy rica!**



