

# SALSA ROSA DE LECHE

## INGREDIENTES

200 g de leche

100 g de ketchup

El zumo de una naranja

Una cucharada de brandy

Unas gotas de tabasco

Sal

800 g de aceite de girasol

## PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso y bata unos segundos en velocidad 2.

Con la máquina en marcha en velocidad 2 y el cubilete puesto en la tapadera, vaya echando el aceite sobre la misma para que vaya filtrándose poco a poco, hasta completar los 800 g aproximadamente y veamos que ha espesado un poco.

A continuación aumente despacio la velocidad a la 4 y manténgalo así por espacio de unos 10 ó 12 segundos; verá como espesa de golpe. Compruebe la sazón. (Así le quedará una salsa espesa, no se manchará la tapadera y, sobre todo, no se le cortará).

NOTA: Utilice esta salsa para cubrir el "Sandwichon" o para cualquier pudín o ensaladilla.