

TALLARINES CON BECHAMEL

Pasta:

cocer los tallarines (o la pasta que querais) al fuego o con la thermomix como dice en el libro y reservar

salsa bechamel (también la del libro para lasañas) y reservar

sofrito:

1/2 cubilete de aceite de oliva.- 150grs de bacón .- media cebolla
una pizca de pimienta blanca.- una cucharadita de sal

Preparacion:

trocear 5 segundos a velocidad 3 1/2 el bacón y la cebolla

echar el resto de los ingredientes (aceite sal y pimienta) y programar 4min 100°

velocidad 1 3, añadir al vaso la bechamel y calentarlo todo 2 minutos 40°

velocidad 1, cubrir la pasta elegida con esta salsa y añadir queso gruyere (o uno que se funda bien) y removerlo. Servir