

# PUERROS con bechamel y jamón



## Ingredientes:



6 puerros



50 g de jamón serrano



1 c.s. de maicena (colmada)



500 ml de leche



20 g de margarina vegetal



1 c.s. de aceite de oliva



Nuez moscada



Pimienta blanca molida y sal

## Preparación:

- Limpia los puerros (utiliza sólo la parte más blanca del puerro). Echa 1 litro de agua en la olla del AutoCook e introduce los puerros con una pizca de sal. **Cierra la tapa.** Selecciona el programa **Cocer** y la opción **Medio**. Ajusta la temperatura a 105°C. Pulsa el botón de **Inicio**.
- Escurre los puerros y reservalos. Selecciona el programa **Sofreír Corto**, ajusta el tiempo a 5 minutos y pulsa el botón de **Inicio**. Echa 1 c.s. de aceite de oliva y sofríe los tacos de jamón con la **tapa abierta**. Cuando estén listos, sácalos y reservalos.
- Selecciona el programa **Mi Modo**, ajusta el tiempo a 18 minutos y la temperatura a 110°C. Pulsa el botón de **Inicio**. Echa una parte de leche en la olla y deja la **tapa abierta**. Cuando esté caliente ve añadiendo el resto de leche fría donde disolvemos la maicena antes de echarla. Remueve la mezcla constantemente con una cuchara de madera hasta conseguir una salsa homogénea.
- Al final añade a la salsa una parte de tacos de jamón triturados o cortados muy finos y remueve todo.
- Sirve los puerros con la bechamel y la parte restante de jamón.

## Consejo de Bosch:

Si tienes intolerancia a la lactosa, puedes elaborar la bechamel con leche sin lactosa o con caldo de verduras. Si vas a preparar una salsa bechamel con antelación, para evitar que se forme una costra, una vez elaborada, reservalo al calor o tápala con un papel film de tal manera que esté en contacto con la superficie de la salsa.

**RACIONES: 3-4**

Programa: Cocer

Calorías por porción (con 12 porciones): 285 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 45 min.

AutoCook Pro - 45 min.