Mayonesa casera, cómo hacer

Ingredientes

Para la base de la mayonesa:

• 200 ml = 1 vaso de aceite de oliva o girasol

• 1 huevo mediano (60 g)

Para darle sabor:

• Zumo de limón o unas gotas de vinagre

• Opcional poner una pizca de sal y azúcar le dará mejor sabor



Sobre esta receta

En este video veréis como hacer una mayonesa casera de forma fácil y rápida. Se tardan menos de 2 minutos en hacerla y te garantizamos que saldrá perfecta.

| Dedicación: Menos de 2 minutosCocción : NO TIENE Cantidad : Unos 300 gramos

Preparación

1. Cogemos el recipiente, vertemos el aceite y el huevo, un poco de sal y azúcar. Introducimos la minipimer, posicionándola en el fondo del recipiente y, sin moverla, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con el huevo, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa.
2. Continuar así un rato hasta que veáis que aproximadamente la mitad del recipiente esté blanco y quede un poco de aceite por encima. Paradla y revolved, si no está bien mezclado activaremos en el mínimo la minipimer en la mitad de la mezcla un poco.
3. Podemos añadir mostaza, zumo de limón o vinagre al gusto, removemos. Y listo, ya tenéis vuestra mayonesa casera, ahora la ponemos en la nevera para que coja consistencia y a tomarla con lo que más nos guste.

Para personalizarla

• Puedes personalizarla utilizando ingredientes como: vinagre, mostaza en polvo, sal, azúcar,limón, ajo, perejil....

Otra variante

• Sobre esta base podemos hacer la salsa de ajo, añadiendo el ajo y perejil picados al principio antes de empezar a batir.

• También podemos hacerla sin huevo llevaría 100 ml de leche (ver receta de lactonesa).

Mayonesa casera, cómo hacer

Por qué se corta la mayonesa?

Los motivos por los que se corta la mayonesa suelen ser principalmente por la temperatura de los ingredientes, la cantidad de aceite y el tiempo de batido. Para evitarlo debemos tener en cuenta los siguientes puntos:

1. Los ingredientes deben estar a la misma temperatura, preferentemente a temperatura ambiente.
2. La cantidad de aceite es importante ya que si echamos demasiado se puede cortar, debido a que el emulsionante (huevo, leche, yoghurt...) deja de hacer burbujas con las proteínas del aceite y queda líquido. Puede ocurrir también porque utilizamos un huevo más pequeño de lo habitual. Es por ello que se aconseja dejar un poco de aceite sin echar, o también si no se tiene práctica, echar el aceite en forma de hilo, poco a poco.
3. Otro punto es la temperatura de batido, es decir, si nos pasamos batiendo las cuchillas se calientan y calientan la mezcla de modo que se corta.

Cómo recuperar una mayonesa cortada?

Que la mayonesa esté cortada no quiere decir que no se pueda comer o esté estropeada. NO LA TIRES A LA BASURA podemos empezar haciendo una nueva e ir incorporando la que está cortada en forma de hilo en lugar del aceite.

La mayonesa también se puede cortar porque el huevo este muy frío de la nevera, los ingredientes para hacer la mayonesa deben estar a temperatura ambiente. NO LA TIRES A LA BASURA Si se corta por este motivo añadimos una cucharada de queso crema batimos y ya esta recuperada, ya se puede comer..

Sin gluten

• Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

¿Qué se puede hacer con la mayonesa?

Para acompañar:

• Bocatas

• Patatas cuatro salsas

• Pechuga

• Filete de ternera

Recetas SIN HORNO :