Mayonesa sin huevo - Lactonesa



Ingredientes

• Una Minipimer

• Un recipiente con un ancho suficiente para introducir la minipimer (Yo suelo usar un carolino (vaso algo más ancho de lo normal)).

Para la base de la mayonesa sin huevo:

• 200 ml aceite (Puede ser de Girasol, maíz o de Oliva. Si os gusta fuerte os recomiendo aceite de oliva).

• 100 ml de leche (Usar leche en vez de huevo le da un toque más suave y cremoso, la proporción sería de una tercera parte de leche por cada dos terceras partes de Aceite)

Para darle sabor:

• Una pizca de Sal

• Una cucharadita de Azúcar

Mayonesa sin huevo - Lactonesa

Sobre esta receta

La mayonesa sin huevo, también conocida como lactonesa, es una alternativa perfecta para quienes prefieren evitar el huevo o buscan un toque más ligero en sus preparaciones. Esta salsa cremosa, elaborada a base de leche, aceite y otros condimentos, conserva la textura untuosa de la mayonesa tradicional. Además, es fácil de preparar y resulta ideal para acompañar bocadillos, ensaladas, aperitivos y otros platos en los que busques un sabor suave y delicioso. Es más segura que la mayonesa tradicional, ya que no lleva huevo en su elaboración, con lo que resiste mejor en el verano. Su sencilla elaboración la hace ideal en cualquier momento.

Preparación

1. En un recipiente alto en el que quepa la minipimer, vertemos el aceite y la leche (primero el aceite), un poco de sal y azúcar. Introducimos la minipimer, posicionándola en el fondo del recipiente. y sin moverla ni levantarla, la activamos. Notaremos que el aceite se irá mezclando poco a poco con la leche, formando una mezcla que va espesando y pareciéndose a la 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, levantándola y bajándola un poco, hasta conseguir una mezcla cremosa.
3. Podemos añadir mostaza, zumo de limón o vinagre al gusto y removemos. Y listo, ya tenéis vuestra lactonesa, ahora la metéis en la nevera para que coja consistencia y a tomarla con lo que más os guste.

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 Lactonesa?

• Canapés

• Tapitas de Cangrejo

• Ensaladilla

• Salsa de ajo.

Diferencias entre Mayonesa y Lactonesa

• La única diferencia entre una mayonesa y una lactonesa es que en la mayonesa utilizamos huevo y en la lactonesa utilizamos leche en su lugar, que le da un sabor mas cremoso y suave, el resto es exactamente igual.

Mayonesa sin huevo - Lactonesa

¿Por qué se corta la mayonesa o la lactonesa?.

- 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: - Los ingredientes deben estar a la misma temperatura, preferentemente a temperatura ambiente. - 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. - 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.
- Como 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.