

Mayonesa sin huevo: 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 toque más cremoso y suave, el resto es exactamente igual.

Dedicación : 2 minutos

Cocción : No tiene

Cantidad : 250 ml

Ingredientes :

Para la base de la mayonesa:

- 200 ml (1 vaso) de aceite de oliva o girasol
- 100 ml de leche semidesnatada o entera

Para darle sabor:

- 1 cucharadita de azúcar
- una pizca de sal

- 1 En un vaso en que quepa la minipimer vertemos el **aceite** y la **leche** (primero el aceite). Un poco de **sal** y **azúcar** que si nos olvidamos los podremos al final removiendo con una cuchara.
- 2 Introducimos la minipimer en el vaso, posicionándola en el fondo del recipiente y, sin moverla, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con la leche, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa.
- 3 Continuar así un rato hasta que veáis que la mitad del recipiente esté blanco y quede un poco de aceite por encima. Paradla y removed, si no está bien mezclado activaremos en el minimo la minipimer en la mitad de la mezcla un poco.
- 4 **Podemos añadir** mostaza, zumo de limón o vinagre al gusto. Y listo, ya tenéis vuestra lactonesa, ahora la ponemos a enfriar para que coja consistencia.
- 5 Sobre esta base, al igual que la mayonesa, podemos hacer muchas salsas, como la salsa de ajo, salsa de yogurt, salsa coctel ... y acompañar a todo tipo de ensaladas, platos y bocadillos.

más recetas en

Cocina en video.com