

Mayonesa



Sobre esta base podemos hacer muchas salsas, como la salsa de ajo, salsa de yogurt, salsa coctel ... y acompañar a todo tipo de ensaladas, platos y bocadillos.

Dedicación : 2 minutos

Cocción : No tiene

Cantidad : Un vaso

Ingredientes :

Para la base de la mayonesa:

- 1 vaso de aceite de oliva o girasol
- 1 huevo

Para darle sabor:

- Zumo de limón o vinagre
- una pizca de sal
- 1 cucharadita de azúcar

- 1 En un vaso en que quepa la minipimer echamos el huevo, el zumo de limón y el aceite.
- 2 Ponemos la batidora apoyada totalmente en el fondo del vaso, y sin levantarla le damos al máximo. Cuando empieza a cuajar vamos levantando despacio.
- 3 Puedes personalizarla utilizando ingredientes como: vinagre, mostaza en polvo, sal, azúcar, limón, ajo, perejil...
- 4 Es conveniente dejarla reposar en frío, para que acabe de coger todo el sabor. Y, lista para hacer canapés, tapas, ensaladillas, patatas a las 4 salsas, acompañar bocadillos ...
- 5 Existe también la versión de la mayonesa sin huevo, llamada Lactonesa en la que usamos leche en vez de huevo que le da un toque más suave y cremoso.

más recetas en

Cocina en Video.com