

Salsa mayonesa



INGREDIENTES

- ◆ aceite de girasol
- ◆ 1 huevo
- ◆ un chorrillo de vinagre (o limón)
- ◆ sal

PREPARACIÓN

1.- En un vaso de batir echamos el huevo, el aceite de girasol (unos 300 ml), el chorrillo de vinagre y un poco de sal

2.- Colocamos el brazo de la batidora hasta el fondo del vaso y empezamos a batir sin levantar la batidora. Empezará a formarse la mayonesa desde abajo. Podemos mover ligeramente el brazo de la batidora para que poco a poco el aceite (que queda en la parte de arriba) se mezcle. Durante esta parte es muy importante no levantar la batidora, ya que si se mezcla aire, se cortaría la salsa

3.- Una vez que la salsa llega a la superficie no hay peligro de que se corte y aunque quede un poco de aceite por mezclarse se puede levantar la batidora y terminar de mezclar el conjunto; la salsa mayonesa ya está lista.

Esta salsa, al no tener conservantes, ha de consumirse preferiblemente en el mismo día o al siguiente. Los huevos utilizados han de ser lo más frescos posible.