

MAYONESA

INGREDIENTES:

- 1 huevo de gallina
- 250 g aceite de oliva 0,4 grados de acidez
- Vinagre o limón
- Sal

PREPARACIÓN

Dosificación: medidas para un huevo de la que se obtienen 300 g de mayonesa aprox. (para más cantidad se multiplica en función del número de huevos que se usen).

1. En vaso de preparados de batidora (es aconsejable que sea transparente o traslucido), se vierte el huevo, una pizca de sal, un pequeño chorrito de vinagre o limón, y el aceite de oliva.
2. Una vez esta todo en el vaso preparador, se introduce la batidora hasta el fondo e **IMPORTANTE Se elige la máxima velocidad (Si no se cortará)**

ATENCIÓN: Se acciona el botón y ya no se suelta hasta el final.

3. La batidora, cuando empieza el proceso, debe de quedarse en el fondo hasta que se perciba que el aceite liga, y comienza a transformarse en mayonesa (se vuelve blanca).
4. En cuanto empiece a ligar, Y SIN SOLTAR EL BOTÓN DE LA BATIDORA, se sujeta el vaso y se eleva muy despacio la batidora, para que vaya ligando todo el aceite restante.
5. Cuando la batidora ya ha convertido todo el aceite en mahonesa, se puede parar, y probar.

Una vez se ha terminado se pueden hacer algunas correcciones

- Se puede corregir, la falta de sal, o de vinagre-limón.
- Se puede hacer ligera, añadiendo agua-leche, para que quede menos espesa.

TRUCOS ÚTILES

- Si se le echa un diente de ajo la mahonesa quedará con sabor a alioli.
- Si se mezcla con un poco de ketchup, saldrá algo parecido a la salsa rosa, para ensaladas que lleven marisco o cangrejo.

Y a servir y disfrutar