

Mayonesa

Ingredientes

huevo
1 cucharada de mostaza
15 cl aproximadamente de aceite neutro (girasol, etc.)
sal, pimienta

Preparación

Colocar en el vaso de la batidora el huevo, la mostaza, la sal y la pimienta y dejar reposar 1 hora, con la botella de aceite al lado. Para que la mayonesa “cuaje”, todos los ingredientes deben estar a la misma temperatura.

Encienda la batidora, mezcle el huevo y la mostaza, luego agregue lentamente el aceite mientras mezcla en la batidora.

Deje funcionar la batidora durante 1 o 2 minutos: la mayonesa debe espesarse.

Variantes

- También puedes utilizar un vaso alto y una batidora de mano en lugar de una batidora.
- La receta de Mamie P.O. para batir mayonesa:
Utilice sólo la yema del huevo en lugar del huevo entero.
Batir la mezcla con un batidor de mano en un tazón pequeño.