

Mayonesa

Ingredientes

huevo
1 cucharada de mostaza
Alrededor de 15 CL de aceite neutral (girasol, etc.)
sal

Preparación

Ponga la mezcla de huevo, mostaza, sal y pimienta, y deje reposar durante 1 hora, con la botella de aceite a continuación. Para que la mayonesa "tome" es necesario que todos los ingredientes estén a la misma temperatura.

Mezcle la batidora, mezcle el huevo y la mostaza, luego agregue lentamente el aceite mientras se mezcla con la batidora.

Deje que la mezcladora entregue 1 o 2 minutos: la mayonesa debe espesarse.

Variantes

- También puede en lugar de la batidora, usar un vidrio alto y una batidora que se hunde.
- Mamie P.O. para montar la mayonesa con un látigo:
 - Use solo amarillo del huevo en lugar de todo el huevo
 - Batir la preparación con el batidor manual en un tazón pequeño