

Salsa mahonesa

Ingredientes:

Huevo: 1

Aceite de oliva extra virgen: 40 g

Vinagre: 1 cucharada

Sal: un pellizco

Preparación:

1. Cascar el huevo en un vaso batidor, agrega un chorrito de vinagre, sal y una buena cantidad de aceite.
2. Bajar el brazo de la batidora hasta el fondo y tritura a máxima velocidad sin levantar la batidora hasta que la mezcla empiece a emulsionar.
3. Cuando empiece a emulsionar, mover varias veces de arriba abajo suavemente.
4. Conservar en frigorífico.

Notas:

- Para hacer mayonesa sin huevos sustituir éste `por leche. Batir 2 medidas de aceite con una de leche y añadir el chorrito de vinagre y la sal
- Para hacer una mahonesa más suave de sabor sustituir la mitad de aceite de oliva por aceite de girasol.
- Para evitar que ésta se corte (suele suceder por dos añadir el aceite demasiado deprisa o porque los ingredientes están a distintas temperaturas), sacar el huevo de la nevera un rato antes de preparar la mayonesa. y añadir el aceite poco a poco con un chorrito en hilo muy fino, sin parar de mezclar.

