

# Salsa rosa

---



## Ingredientes:

**Huevo:** 1

**Aceite de oliva extra virgen:** 40 g

**Vinagre:** 1 cucharada

**Sal:** un pellizco

**Ketchup:** 2 cucharadas

**Brandy:** 30 ml

**Zumo de naranja:** 30 ml

## 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. Una vez que tengamos la mayonesa preparada, la pasamos a un bol y añadiremos el resto de ingredientes.
5. Al añadir los zumos hay que batir con las varillas para evitar que se corte.
6. Después agregar el ketchup y el brandy y mezclar bien todo hasta obtener una salsa rosa de nuestro gusto.
7. Conservar en frigorífico.

## Notas:

- Es importante que la mayonesa de la que partimos sea bien espesa.
- Para hacer una salsa rosa más suave de sabor sustituir la mitad de aceite de oliva por aceite de girasol.