



SALSA MAHONESA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min n/a

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 motivos: 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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa mahonesa	Salsas	01	21-12-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.