

MAYONESA ANTISALMONELLA

INGREDIENTES

50 g de vinagre de manzana o vinagre corriente

1 cucharadita de sal

2 huevos

500 g de aceite de girasol o maíz.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el vinagre y la sal, programe 4 minutos a 100 gados y velocidad 1.

Vuelva a poner la máquina en marcha programando velocidad 3 e incorpore los huevos -que habremos roto en un vaso previamente- a través del bocal.

Una vez incorporado todo, suba la velocidad a la 8 y vaya echando todo el aceite, poco a poco, sobre la tapadera con el cubilete inclinado.

VARIANTES: Se pueden incorporar encurtidos en vinagre o una cucharadita de mostaza, o cinco hojas de espinaca o remolacha cocida, ketchup, ajo, etc.