

MAYONESA DE CILANTRO

INGREDIENTES:

2 huevos

1 diente de ajo

2 cucharaditas de comino en polvo

Vinagre al gusto (puede ser de frambuesa, queda sabrosa)

20 g de hojas de cilantro fresco.

500 g de aceite de oliva y de girasol a partes iguales

Sal al gusto, (1/2 cucharadita).

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite y triturar a velocidad 4 pasando después a la velocidad 9 hasta que esté todo triturado.

Poner la maquina a velocidad 4 o 5y sin retirar el cubilete ir echando sobre la tapadera el aceite poco a poco hasta terminarlo, rectificar de sal y vinagre según nuestro gusto.