

## MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA

### INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 100 g. de remolacha cocida
- Vinagre al gusto (mejor si es de frambuesa)
- 500 g. aproximadamente de aceite  
(puede ser de oliva y girasol a partes iguales)
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los huevos, la remolacha, el vinagre y la sal, y triture en velocidad 4 y después en velocidad 9.
2. Cuando vea que la remolacha esta perfectamente triturada, ` ponga la máquina en velocidad 4 ó 5 y, sin quitar el cubilete, vaya echando el aceite sobre la tapadera, poco a poco, para que vaya introduciéndose.

Rectifique la sazón.