

MAYONESA SIN HUEVO

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche,

zumo de limón,

sal,

450 g. (4 1/2 cubiletes) de aceite,

2 ó 3 dientes de ajo (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la leche y la sal y programe 20 segundos a velocidad 7.

Con las cuchillas en movimiento, agregue los ajos. A continuación, programe 40 segundos a velocidad 5, y agregue el aceite de igual forma que para la mayonesa. Añada al final el zumo de limón.