

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mayonesa.html>

Mayonesa

INGREDIENTES

2 yemas de huevo crudas
½ litro de aceite de oliva
mostaza
pimienta blanca
sal
vinagre (opcional)

PREPARACIÓN

En un recipiente de fondo huevado poner las yemas de huevo, una pizca de sal, y otra de pimienta blanca (.

Trabajar a fondo con un batidor hasta que se forme una masa espesa, entonces le agregamos un chorro de mostaza y la unimos a las yemas.

Cuando no tenga grumos le empezamos a echar el aceite, en un hilo finísimo pero continuo, al mismo tiempo que batimos sin parar.

Una vez realizada la mayonesa se le añaden dos cucharaditas de agua hirviendo, para matar la salmonela. Se mezcla todo perfectamente y se rectifica de sal.