

MAYONESA

INGREDIENTES:

1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre,
1/4 cubilete de agua,
sal,
400 g. (4 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso. Si en vez de utilizar 1 huevo, incorpora además 1 yema, podrá aumentar la cantidad de aceite a 6 cubiletes.