

Mayonesa Casera

Ingredientes:

1 huevo entero fresco

½ diente de ajo (opcional)

½ cucharadita de vinagre o de limón (opcional)

Sal y pimienta al gusto

1 ½ taza de aceite (canola o girasol)



Preparación:

Paso 1: Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Es buena idea tenerlos todos ya preparados para preparar la mezcla.

Paso 2: En la licuadora añadir el huevo entero (tome en consideración que debe ser fresco, puesto que no se cocina en ningún momento) el ajo, vinagre o limón sal y pimienta.

Paso 3: Tape la licuadora y préndala a velocidad media. Si la tapa tiene el orificio para agregar destápelo, de no ser así destape la licuadora con cuidado y vierta el aceite despacio y de forma continua hasta que la mayonesa tenga la consistencia deseada. Cuanto más aceite le hechas más espesa se pone.

Hay que tomar en cuenta que esta mayonesa no se debe conservar más de un día. Yo la preparo cuando voy a preparar alguna receta que la use en su totalidad.

Esta receta rinde una taza y media de mayonesa.

Listo para servir.