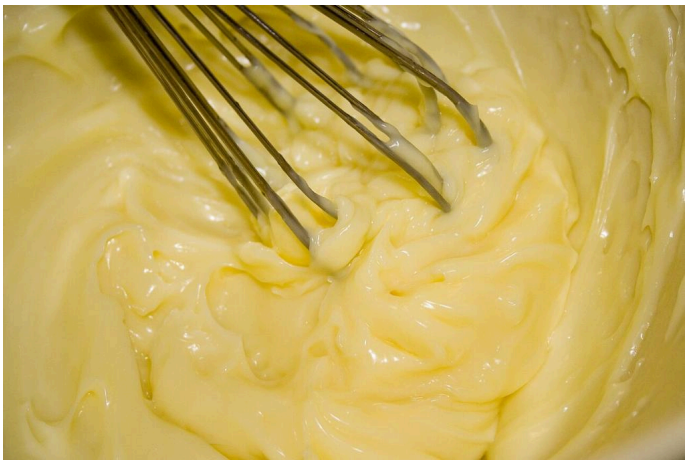
Mayonesa



Raciones: - · Tiempo total: 5 min · Suma de pasos: Sin tiempo

Ingredientes

- Aceite de girasol: 180 ml
- Huevo mediano: 1 unidad
- Sal: 1,25 ml
- Zumo de limón: 5 ml

Preparación

Paso 1

Minipimer · Vaso de minipimer · Sin ajuste · Sin tiempo

Cascar el huevo mediano y ponerlo en el vaso del minipimer. Añadir 1,25 ml de sal, aproximadamente 50 ml de aceite de girasol y 5 ml de zumo de limón. Empezar a triturar y batir con el minipimer.

Aceite de girasol: 50 ml

Huevo mediano: 1 unidad

Sal: 1,25 ml

Zumo de limón: 5 ml

Paso 2

Minipimer · Vaso de minipimer · Sin ajuste · Sin tiempo

Cuando la mezcla ya esté un poco batida, seguir batiendo y añadir poco a poco los 130 ml restantes de aceite de girasol en un hilo fino, hasta incorporarlo todo. En total se utilizan 180 ml de aceite de girasol.

Fotografía de referencia: Jason Terk from Somerville, MA, US. Fuente. Licencia CC BY 2.0.

Aceite de girasol: 130 ml