HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Mayonesa casera

4 raciones 124 kcal

Ingredientes

- Un huevo de gallina feliz entero
- Una buena pizca de sal
- Chorrito de medio limón
- Unos 50 ml de aceite, de oliva o de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	2 g
Grasas	13 g
Hidratos	0,5 g
Fibra	0,1 g

Elaboración

1. En un vaso batidor, poner el huevo, la sal, un chorrito de limón y el aceite
2. Meter el brazo batidor hasta el fondo del vaso, sin moverlo, y batir a toda potencia durante 10 segundos
3. Cuando empiece a ligar, subir y bajar el brazo batidor

RECOMENDACIONES

Con aceite de oliva la mayonesa queda más fuerte y con aceite de girasol, más suave. Se puede añadir un ajo, tiras de pimiento o un chorrito de salsa de soja. Con el aceite de unos mejillones en escabeche la mayonesa queda más intensa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto