HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS

Mayonesa de bacon

4 raciones · 249 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **1 pizca** de sal
- **1 cucharadita** de vinagre
- **50 ml** de aceite de girasol
- **4** o 5 tiras de bacon

POR RACIÓN

Proteínas	**5,1 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**0,3 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

BACON

1. Colocar las tiras de bacon en un plato sobre papel absorbente normal
2. Cubrir el bacon con otra tira de papel absorbente
3. Meterlo en el microondas a máxima potencia durante cuatro minutos
4. Cuando el bacon esté seco y crujiente, meterlo en un droboc como este y triturarlo hasta hacerlo polvo

MAYONESA

5. Añadir el huevo entero, la pizca de sal, la cucharadita de vinagre y un buen chorro de aceite de girasol
6. Meter la batidora hasta el fondo y batir a máxima potencia
7. Cuando empiece a ligar, subir y bajar la batidora

MONTAJE

8. Volcar el polvo de bacon en la mayonesa y mezclar

RECOMENDACIONES

Ideal para condimentar hamburguesas caseras o para mojar patatas fritas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto