

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Mayonesa con alga nori

10 raciones · 179 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **1** yema de huevo
- **1 cucharada** de mostaza
- **1 cucharada** de vinagre de arroz
- **1** chorro de limón
- **1** pellizco de sal
- **¼** de cucharadita de glutamato monosódico
- **1 cucharadita** de azúcar
- **1 cucharada** de virutas de alga nori
- **200 mililitros** de aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**1 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**0,7 g**
Fibra	**0,1 g**

Elaboración

1. En el vaso de la batidora ponemos el huevo y la yema, una pizca de sal, un chorrito de limón, el glutamato, el azúcar, las virutas de alga nori, el vinagre de arroz, la mostaza y terminamos con el aceite de girasol.
2. Metemos la batidora hasta el fondo y batimos primero sin levantar.
3. Pasados unos minutos levantamos la batidora suavemente, poco a poco.
4. Puedes dejarla en el vaso de la batidora o pasarla a otro recipiente.
5. Yo la paso a una manga pastelera para que luego sea más fácil verterla en otro bote.
6. Puedes guardarla así en la manga o echarla en un biberón.

Hecho con CookNest