

Receta de Mayonesa Casera

14 Jun 2016



Buenos días a tod@s, como han sido vari@s seguidor@s de esta Web de recetas l@s que me la han pedido, para hoy os dejo la receta de cómo preparar una rica **Mayonesa Casera**, en casa nos gusta más que la industrial y en el frigorífico nunca falta un buen tarro de mayonesa casera para mezclar con infinidad de platos.

Ingredientes

- Aceite de girasol (200ml)
- Huevos (uno entero)
- Zumo de limón o vinagre (dos cucharadas)
- Sal (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Preparar los ingrediente procurando que el huevo y el aceite estén a temperatura ambiente
2. En el vaso de la batidora, poner primero el huevo con la clara
3. Añadir una cucharadita de sal, un chorrito de vinagre o un poquito de zumo de limón, según vuestro gusto
4. Echar el aceite de girasol, primero un poco como un vaso
5. Meter la batidora y mezclar primero sin moverla del fondo y una vez que cuaje ir echando el resto del aceite y mover el brazo de la batidora de un lado a otro y después de abajo hacia arriba hasta que quede bien integrado todo el aceite
6. Probar si está a vuestro gusto y si fuera necesario ajustar la sal
7. Si os queda muy espesa, echar un chorrito de leche y volver a batir
8. También podéis echar un poquito de aceite de oliva para realzar el sabor y os quedará exquisita
9. Servirla con verduras, carnes, pescados, patatas y.....buen provecho!!!