Mayonesa

Ingredientes:

1 huevo
1 vasos de aceite de oliva
1 pizca sal
1 diente de ajo

Preparación:

Preparar mayonesa en casa es bién facil, basta con tener en cuenta unas pistas básicas:

- En el vaso de la batidora, poner un diente de ajo muy picadito (opcional), el huevo a temperatura ambiente, la sal y el aceite.

- Meter la batidora a máxima potencia y ponerla en marcha, pero sin moverla hasta pasado un minuto o dos, cuando ya se hayan amalgamado casi del todo los ingredientes.

- A continuación, mover la batidora de arriba a abajo hasta que la mayonesa tenga la consistencia deseada.

- Añadir una cucharadita de zumo de limon si no se puso ajo y a la mesa.

La mayonesa se puede hacer sin huevo, pero hay que respetar escrupulosamente las proporciones de una parte de leche por cada tres de aceite. Sino, no cuaja.

La técnica es igual que para la mayonesa tradicional nada impide aliñar las mayonesas,

añadiendo al final alcaparras picadas, o trocitos de pimiento morron, o un poquito de curry, o rabanitos rallados, o mostaza.