

Mayonesa

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

200 gr	Aceite oliva
1	Ajos
1	Huevos
	Pimienta negra
	Sal
	Vinagre vino tinto — chorrito

ELABORACIÓN

Se pone en un recipiente alto el huevo el aceite el ajo, la pimienta y la sal.

Con mete la batidora en el recipiente y se pone en marcha sin mover la batidora, cuando empiece a subir la mayonesa, después se empezará a mover la batidora de arriba abajo muy despacio y con un recorrido corto.

Después se podrá remover todo hasta que esté completamente ligada, se le añadirá el vinagre y se rectificará de sal y pimienta según nuestros gustos.