

Mayonesa

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.