

Mayonesa casera.

Ingredientes:

1 huevo entero.

1 Taza de aceite (girasol, maíz, oliva virgen extra)

1 cucharadita de zumo de limón recién exprimido.

¼ de cucharadita de sal.

Preparación:

- Todos los ingredientes a temperatura ambiente.
- Colocar el huevo en el vaso de la licuadora.
- Comenzar a licuar.
- Agregar en forma de hilo (muy lentamente) la taza de aceite.
- Agregar, el limón y la sal, mezclar un poco estos ingredientes.
- Envasar la mayonesa en un frasco muy limpio.
- Mantener la mayonesa refrigerada.
- Se mantiene en perfecto estado por 2 semanas.