TECNOLOGÍA ◇ DOMÉSTICA ◇ PROFECO

MAYONESA

Tiempo de elaboración: 15 minutos ◇ **Rendimiento** aprox: 700 g ◇ **Caducidad:** 2 meses ◇ **Conserva en refrigeración**

INGREDIENTES

- 2 tazas de aceite vegetal comestible
- 2 yemas de huevo
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de agua
- El jugo de ½ limón
- ¼ de cucharada de azúcar
- ¾ de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta blanca

UTENSILIOS

- Batidora o batidor globo
- 2 flaneras
- 1 cuchara sopera
- 1 frasco de vidrio con tapa
- 1 etiqueta

1 Vacía el vinagre, el jugo de limón, la pimienta, la sal y el azúcar en la flanera y disuelve con la cuchara perfectamente.

2 En la otra flanera bate las yemas de huevo con la batidora, hasta llegar a una coloración ligeramente blanca y espesa.

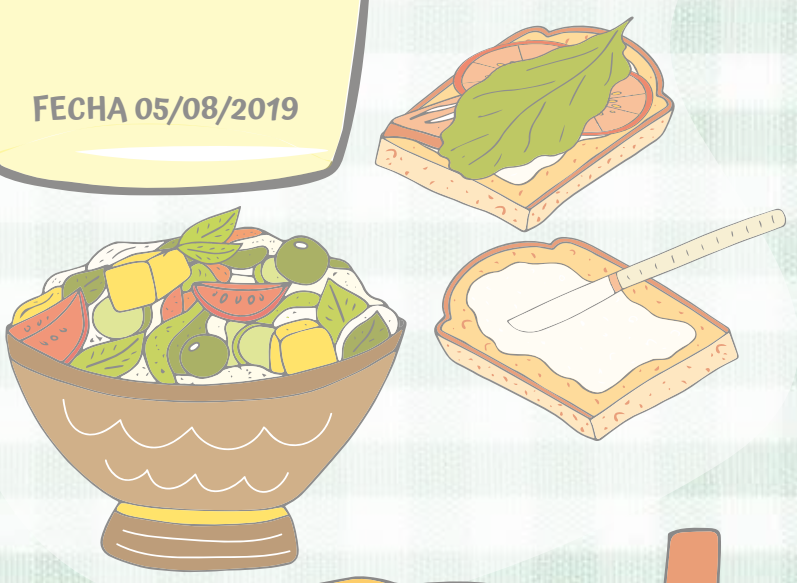
3 Añade el aceite a las yemas lentamente en forma de hilo.

4 Integra la mezcla del paso uno y el agua.

5 Vuelve a batir hasta que se mezcle todo.

6 Una vez que tengas una mezcla homogénea vierte en un frasco limpio, seco y con tapa.

7 En la etiqueta escribe el día de elaboración así como el nombre de esta tecnología doméstica.



Puedes utilizarlo como aderezo para ensalada o para sándwiches