Mayonesa

Caducidad: 5 días en refrigeración.

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 cucharada de mostaza
- El jugo de un limón
- ¼ de cucharadita de vinagre blanco
- 1 tz de aceite de oliva
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Bate todos los ingredientes, excepto el aceite de oliva, durante 15 segundos en una batidora de inmersión o licuadora.
2. Sigue batiendo y añade el aceite de oliva poco a poco (en forma de hilo) y continúa hasta obtener una consistencia cremosa.
3. Envasa en un frasco con tapa hermética y refrigera.

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco