ADEREZO ESTILO MAYONESA

Ingredientes

- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- ¼ de tz de aceite de oliva
- ¾ de tz de aceite vegetal
- 1 diente de ajo (opcional)
- ½ tz de bebida de soya sin azúcar
- 1 cucharada de sal

Utensilios

- Licuadora de inmersión o licuadora convencional
- 1 frasco alto
- 1 frasco con tapa y esterilizado

- Tiempo de preparación: 5 minutos
- Rendimiento: 28 porciones
- Caducidad: 14 días en refrigeración
- kcal por porción: 72
- Costo promedio: $45

Consulta de información: del 27 al 30 de noviembre del 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana.

Procedimiento

1. Agrega los ingredientes al frasco alto.
2. Aseguráte de que la licuadora de inmersión quepa en él y bate hasta conseguir la consistencia deseada.
3. Tapa el frasco y refrigera por al menos una hora y estará lista para utilizar.
4. Almacena la mayonesa en el otro frasco y refrigera hasta por 2 semanas.