MAYONESA

Ingredientes

- 2 tz de aceite vegetal comestible
- 2 yemas de huevo
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de agua
- El jugo de ½ limón
- ¼ de cucharadita de azúcar
- ¾ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de mostaza
- ⅛ de cucharadita de pimienta blanca molida

Utensilios

- Batidor de globo
- Tazón
- Cuchara sopera
- Taza medidora
- 1 frasco de 1 litro con tapa y esterilizado

Tiempo de preparación: 15 minutos
Rendimiento: 26 porciones
Caducidad: 1 mes en refrigeración
kcal por porción: 44
Costo promedio: $31

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

Nota:
- Puedes agregarle ¼ de cucharadita de curry o de páprika.

Procedimiento

1. Mezcla en el tazón el vinagre, el jugo de limón, la mostaza y la pimienta. Enseguida agrega la sal y el azúcar y revuelve hasta disolver.
2. Bate las yemas con el batidor de globo hasta que se vean ligeramente blancas y espesas.
3. Añade el aceite, poco a poco y sin dejar de batir, a las yemas, en forma de un hilo muy fino. Después agrega el agua y la mezcla del vinagre con limón.
4. Viértela en un frasco, ciérralo perfectamente y refrigera hasta por un mes.