

MAYONESA ANTISALMONELA (Receta originaria de Brasil)



INGREDIENTES:

50 g. de vinagre de manzana o vinagre corriente.
1 cucharadita de sal
2 huevos
500 g. de aceite de girasol o maíz.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el vinagre y la sal, y programe 4 minutos, 1000, velocidad 1.
2. Vuelva a poner la máquina en marcha programando velocidad 3, e incorpore los huevos; que habremos roto en un vaso previamente, a través del bocal.
3. Una vez incorporado todo, suba la velocidad a la 8 y vaya echando el aceite sobre la tapadera MUY Rápidamente, con el cubilete inclinado, hasta terminar el mismo,

VARIANTES: Se pueden incorporar encurtidos en vinagre o una cucharadita de mostaza, o 5 hojas de espinaca, o remolacha cocida, ketchup al gusto, ajo, etc.

<http://www.todothermomix.com>

Mari-Carmen@todothermomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431