



Mayonesa

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 0 mins

TIEMPO TOTAL: 5 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

2 huevos
Una pizca de sal
2 cucharaditas de zumo de limón
400ml de aceite de oliva suave

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a OFF, el tiempo 10 minutos, la velocidad a 7 y presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente.

Paso 1

Introduce los huevos, el limón y la sal, y coloca la tapa sobre el recipiente. Presiona el botón START. Cuando falten 8 minutos para acabar, añade el aceite a hilo, poco a poco para que emulsione. Deberías tardar entre 6 y 7 minutos en vertir todo el aceite. Cuando acabes, presiona CANCELAR.

Para la mayonesa es muy importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.

Apto para:

Intolerantes a la lactosa.