

Mayonesa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Es muy importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura. Para ello es aconsejable guardarlos en un mismo lugar un par de horas antes de empezar.

Modo express

1. Rompa los huevos en un plato e introduzca las claras y las yemas en el bol de Chef Plus Mixer Pro. Agregue el zumo de limón y una pizca de sal.
2. Mezcle en un recipiente aparte los aceites y reserve.
3. Coloque la cuchilla metálica, cierre la tapa y accione el selector a velocidad 1 durante un minuto. Sin detener el movimiento, vierta la mezcla de aceites en un

chorrito constante por el orificio superior hasta terminarlo. Cuando se acabe, apague la máquina enseguida. Eche la mayonesa en un recipiente con tapa y guarde en la nevera hasta su uso.

Accesorios: Cuchilla metálica