# Mayonesa

kcal / kJ/
g carbohidratos / g fibra / g grasa
/ g proteína

1 huevo

180 ml de aceite de oliva suave

Vinagre

Zumo de ½ limón

Sal

## Preparación:

1. Introduce el huevo a temperatura ambiente, pon la batidora en marcha y ve añadiendo el aceite por la boca de la batidora como un hilo. El aceite irá emulsionando.
2. Cuando el aceite no emulsione más, mezcla el aceite que te haya quedado en la parte superior sin llegar a mezclarse con ayuda de una cuchara.
3. Aliña la mayonesa con vinagre y rectifica el punto de sal y acidez.

**Consejo Bosch:**

El zumo de limón se puede agregar desde el principio y rectificar el nivel de acidez al final. Usa siempre huevos a temperatura ambiente y añade la sal al final.

Si prefieres que sea más suave, puedes usar aceite normal o de girasol, en vez de aceite virgen extra.

No debes conservarla en la nevera más de 24 horas.

250–300 ml