

MAYONESA NATURAL

Ingredientes:

- 1 Huevo
- El jugo de ½ limón
- ¼ de cucharita de sal
- 1 cucharita de mostaza
- 1 taza de aceite vegetal

Preparación:

1. Se pone en la licuadora el huevo, el jugo de limón, la sal, la mostaza y se revuelve por unos segundos.
2. Se prende la licuadora y se empieza a agregar el aceite en un chorrito constante a través del orificio de la tapa. Cuando ya se está espesando mucho la mayonesa, se puede apagar, mezclar y continuar agregando el aceite hasta que todo esté integrado.
3. Se conserva en refrigeración.
4. Rinde aproximadamente 1 taza.

MAYONESA DE HIERBAS

Ingredientes:

- 1 Huevo
- El jugo de ½ limón
- ¼ de cucharita de sal
- 1 taza de aceite vegetal
- 3 cucharadas de hierbas frescas: 1 Cucharada de hojas de Albahaca fresca, 1 cucharada de hojas de orégano fresco y 1 Cucharada de hojas de perejil

Preparación:

1. Se pone en la licuadora la cucharada de albahaca, la cucharada de orégano fresco y la cucharada de perejil, el huevo, el jugo de limón, la sal y se revuelve por unos segundos.
2. Se prende la licuadora y se empieza a agregar el aceite en un chorrito constante a través del orificio de la tapa. Cuando ya se esta espesando mucho la mayonesa, se puede apagar, mezclar y continuar agregando el aceite hasta que todo esté integrado.
3. Se conserva en refrigeración.
4. Rinde aproximadamente 1 taza.

Nota:

Las hierbas se pueden cambiar por otras de tu elección: cilantro, mejorana, etc.

MAYONESA PICANTE

Ingredientes:

- 1 Huevo
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 diente de ajo grande
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de sal
- 4 a 10 chiles de árbol cocidos en agua
- 1 taza de aceite vegetal

Preparación:

1. Se pone en la licuadora el huevo, el vinagre, el diente de ajo, la sal, y los chiles que se deseen según lo picante que se quiera. Se licúa por unos segundos.
2. Se prende la licuadora y se empieza a agregar el aceite en un chorrito constante a través del orificio de la tapa. Cuando ya se esta espesando mucho la mayonesa, se puede apagar, mezclar y continuar agregando el aceite hasta que todo esté integrado.

3. Se conserva en refrigeración.
4. Rinde aproximadamente 1 taza.

