

Mayonesa antisalmonela

Protegete sobre todo en verano

Subida por antonio el 25/04/2010

Etiquetas: Salsas, Tmx



INGREDIENTES

50 g. de Vinagre de manzana o vino

Un poco de sal

2 Huevos

500 g. de Aceite de girasol

PREPARACIÓN

- 1.- Pesa previamente el aceite en una jarra ya que luego no podréis hacerlo.
- 2.- Introduce en el vaso el vinagre, la sal y programa 4 minutos, 100 , velocidad 1.
- 3.- Pon los huevos en una taza para volcarlos luego juntos a través del bocal.
- 4.- Inicia la TM en velocidad 3, echa los huevos y sube inmediatamente a velocidad 8 e incorpora el aceite a través de la tapa con el cubilete ladeado.