

Mayonesa o Mahonesa

Mayonesa o Mahonesa es el resultado de de emulsionar huevo, aceite, vinagre y sal, su creación se le atribuye a los franceses en la toma de la ciudad de Mahón aunque hay otras teorías, como que proviene de la ciudad de Bayona, en cualquier caso es quizás una de las salsas mas extendidas y que se usa en multitud de recetas de cocina, con sus múltiples variante.

ingredientes

- 1 huevo (todo o solo la yema 2)
- 250 ml de Aceite Oliva o Girasol (según gustos)
- 2 Cucharadas de Vinagre de Vino o zumo de limón
- 2 Pizcas de sal

elaboración mayonesa o mahonesa

Ponemos el huevo y la sal en el vaso de la batidora, añadimos aceite suficiente para que cubra las cuchillas del brazo de la batidora, comenzamos a batir sin mover, vamos echando un chorrito de aceite poco a poco, veremos como emulsiona de abajo hacia arriba cuando ya calculemos que tenemos cantidad suficiente podemos empezar a mover la batidora de abajo a arriba y añadir el vinagre (se puede sustituir por limón).

variantes

1. Si le añadimos ajo tendremos Mayonesa de Ajo no [Alioli](#) pero es similar.
2. En vez de huevo ponemos yogur obtendremos una Mayonesa mas suave.
3. Si le añadimos perejil le dará sabor y un toque verdoso.
4. Si le ponemos mostaza será rémoulade.
5. Si no ponemos la yema, solo claras Mayonesa de claras.

6. En vez de vinagre ponemos limón.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.