



## MAYONESA DE AGUACATE

### Ingredientes

- 1 aguacate grande
- 1 huevo
- 150 ml de aceite de girasol
- 2 gr de sal fina
- 1/2 cucharadita de zumo de lima

### Preparación

**1º.** El primer paso será hacer la mayonesa, que es la base, para lo cual necesitamos utilizar aceite de girasol ya que no tiene sabor y de esta forma el sabor del aguacate no se verá comprometido más adelante.

**2º.** Cascamos en un vaso de batidora el huevo, con cuidado de que no caiga ni suciedad ni cáscaras.

**3º.** Añadimos unas gotas de zumo de lima, media cucharadita de sal y un poco más de la mitad de los 150 ml de aceite.

**4º.** Introducimos hasta el fondo la batidora y la ponemos en marcha con el fin de que se monte la mayonesa. Poco a poco iremos añadiendo el aceite que queda hasta que la mayonesa adquiera ese color uniforme característico. Cuando hayamos acabado la reservamos.

**5º.** Abrimos el aguacate y le retiramos el hueso. Lo pelamos y troceamos para agregar su pulpa a la base de mayonesa. Echa unas gotas más de zumo de lima y si quieres más potencia de sabor también puedes poner parte de la ralladura de su piel (sin pasarnos para no nublar el sabor del aguacate).

**6º.** Batimos todo hasta que la mezcla quede homogénea y sin grumos de aguacate. La lima ayudará a que la mayonesa no coja un color oscuro por la oxidación del aguacate. Así se mantendrá verde. La colocamos en un cuenco para servirla o la guardamos en un táper.

**FUENTE: [WWW.WWW.ABC.ES/RECETASDERECHUPETE/](http://WWW.WWW.ABC.ES/RECETASDERECHUPETE/)**