



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/