

MAYONESA PALEO

Después de crear esta receta, utilizamos esta mayonesa en todo. Muy fácil de preparar, lo importante es de agregar el aceite muy muy lento.

Materiales necesarios:

Batidora profesional o de mano

Ingredientes

3 yemas de huevo

6 cucharaditas de [jugo de limon](#)

1 cucharadita de mostaza Dijon

1/2 cucharadita de sal

2 1/2 tazas de aceite de aguacate (palta)

o aceite de oliva



Preparación

1. En una batidora profesional o en un recipiente profundo colocar todos los ingredientes menos el aceite.
2. Mientras se van mezclando los ingredientes, ir agregando el aceite muy lentamente, gotita a gotita, o ¼ de cucharadita a la vez como máximo.
3. Parar de batir una vez que la consistencia deseada sea alcanzada.