Camarones Cocidos con Mayonesa Casera

Ingredientes

Camarones cocidos con mayonesa casera

Sal:
Aceite De Oliva:
Camarones grandes: 20 Unidades
Huevo:

Preparación de la Receta

Para los camarones

- *Blanquear* los **camarones** en agua hirviendo
- Detener la cocción en agua con hielo
- Reservar

Para la mayonesa casera

- Colocar las yemas en un bowl con un poco de sal y *vinagre*
- Ir agregando el aceite vegetal y el de oliva, en forma de hilo, sin dejar de batir, hasta conseguir una textura espesa
- *Sazonar* con sal
- Reservar en refrigeración

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-cocidos-con-mayonesa-casera