Salsa mahonesa

Ingredientes

Aceite de girasol: 250 Ml.
Aceite de oliva extra virgen: 250 Ml.
Yemas de huevo: 3 Unidades
Sal: 1 Pizca
Mostaza: 1/2 cda.
Zumo de limón:

Para aromatizar la mahonesa

Hojas de estragón:
Jengibre fresco:
Piel de lima:
Vinagre de estragón:

Preparación de la Receta

- 1. En un recipiente con una varilla, mezclar las yemas de *huevo*, la sal, *mostaza* y las gotas de *limón*.
- 2. Una vez bien mezclados, incorporar el aceite poco a poco, vertiéndolo en hilo fino, hasta que espese.
- 3. Una vez tengamos montada la **mahonesa** la aromatizaremos con el *jengibre* rallado, la ralladura de lima, las hojas de *estragon* picada y unas gotitas de *vinagre* aromático de *estragon*.

Nota

Para montar la mahonesa

- La temperatura del aceite y la de los huevos debe ser similar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-mahonesa