



# Mayonesa

## Ingredientes:

YEMAS	60 G	PIMIENTA DE CAYENA	
HUEVOS ENTEROS	2	ACEITE DE SEMILLAS DE UVAS	750 ML
MOSTAZA	150 G	VINAGRE DE JEREZ	C.S.
SAL			

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor 	Velocidad 	Tiempo 	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b>	Yemas Huevos Sal Pimienta de Cayena Mostaza	60 g 2 - - 150 g	Poner en la cuba	-	700 rpm	10 s		
<b>2</b>	Aceite de semillas de uvas	750 ml	Verter por el pico vertedor en chorro grueso continua y rápidamente	-	2500 rpm	1 min		
<b>3</b>	Vinagre de Jerez	C.S.	Añadirlo y batir unos instantes	-	2500 rpm			Probar y rectificar la sazón.



### CONSEJO DEL CHEF

Utilizar huevos enteros para obtener una mayonesa más firme.