

LACTONESA

Nombre: Lactonesa
Apellidos: derivada sin huevo de la mahonesa
Grupo: Salsas emulsionadas

Utensilios: vaso de batidora.

la cocina del
SEÑORQUILLE

CANTIDAD		INGREDIENTES	CANTIDAD		INGREDIENTES
1	parte	Leche			
2	partes	Aceite de girasol			
1	pizca	Sal y pimienta blanca			
1	punta	Mostaza			
-	gotas	Vinagre ó z. limón			

PREPARACIÓN

1. Evitar el choque térmico en la leche y el aceite de girasol, los dos ingredientes deben estar más o menos a la misma temperatura.

ELABORACIÓN

1. Añadir todos los ingredientes y la mitad del aceite a un vaso de batidora.
2. Esperar a que los elementos se disocien (que se separen)
3. Emulsionar con la batidora con un movimiento lento y suave.
4. Cuando esté emulsionado ir añadiendo lentamente el aceite hasta conseguir el espesor deseado.

CONSERVACIÓN

Al no llevar huevo, puede guardarse en el frigorífico hasta 5 días.