

Aprende a preparar una rica Mayonesa de Aguacate

Hoy vamos a aprender a preparar una mayonesa de aguacate rica y saludable. La grasa saludable del aguacate se ajusta muy bien con la clásica mezcla tradicional de la mayonesa y el resultado es una salsa muy cremosa con un toque extra de sabor.

Esta rica y saludable mayonesa de aguacate es un excelente sustituto de la tradicional y puedes acompañarla con pan, pero también funciona muy bien como aderezo en carnes, pescados, papas, ensaladas y hamburguesas



Ingredientes:

- 2 Huevos duros o previamente sancochados
- 1 Aguacate grande y maduro
- Jugo de medio limón
- 10 gramos de aceite de oliva
- Una Pizca de sal y de pimienta

¿Cómo preparar la mayonesa de aguacate?

Coloca los dos huevos en el fondo de la batidora, vas añadiendo lentamente los 10 gramos de aceite de oliva, junto con la pizca de sal y pimienta y vas agregando el jugo del medio limón a la mezcla.

Toda esta mezcla debes seguir batiéndola hasta que comience a compactarse y tomar textura.

Una vez preparada la mayonesa, la colocas en un bol preferiblemente de vidrio, y vas añadiendo el aguacate maduro.

Lo más recomendable es que previamente cortés el aguacate en trocitos y después al mezclarlo con la mayonesa lo tritures con un tenedor hasta que tenga la textura de su agrado.

Con información de [PDC](#)