

## Práctica 3. Elaboración del Mayonesa

### Introducción

La mayonesa es una salsa emulsionada mecánicamente ampliamente utilizada y que está presente en las cocinas de casi todo el mundo. Se elaborada principalmente a base de huevo y aceite, sal y limón o vinagre. Esta preparación es excelente ejemplo de una emulsión.

### Objetivo

Estudio de la capacidad emulsionante del huevo y compresión de las bases físico químicas estudiadas en el tema 1 mediante la elaboración de mayonesa.

### Ingredientes y materiales

1 Huevo

4 g Sal

Vinagre de vino blanco o zumo de limón

200 mL Aceite de oliva

Pizca de pimienta (al gusto)

Batidora y vaso de batidora

### Metodología

Cascar el huevo y verterlo al vaso de la batidora, añadir la sal, la pizca de pimienta el vinagre y la mita del aceite.

Introducimos la batidora colocándola zona de la cuchilla en contacto con el fondo del vaso.

Comenzamos a batir a baja potencia. Mantenemos la agitación hasta que la mezcla esté totalmente emulsionada, en ese momento incorporamos el resto de aceite y seguimos batiendo a la ve que levantamos la batidora. Seguir batiendo hasta que la mayonesa tenga la densidad deseada.

NOTA: Para minimizar el riesgo de Salmonelosis es conveniente romper el huevo en un cuenco y comprobar que está bien.

## Resolución práctica

<https://www.directopaladar.com/recetas-de-salsas-y-guarniciones/receta-mayonesa-casera-clasica-batidora-aceite-huevo>

<https://www.youtube.com/watch?v=7ZrR9D7sQx8>

## Bases químicas de la práctica

Puedes consultar los conceptos trabajados en esta práctica en el Tema 2 Huevo en las páginas 19-20 (La yema de huevo. Mayonesa).