



## Mayonesa y alioli

**Sin huevo ni leche**



### Ingredientes

---

#### Para la mayonesa

220 gr de aceite de girasol no refinado o 1 taza

120 gr de leche de soja o 1/2 taza

2 cucharaditas de vinagre de manzana

Sal marina al gusto

#### Para alioli

Añadir 1 diente de ajo muy picadito.

### Elaboración

---

1. Para que la mayonesa no se corte, procuraremos que todos los ingredientes estén a la misma temperatura.
2. Echaremos el aceite, la leche, el vinagre y la sal en el vaso de la batidora. Colocaremos la batidora al fondo del vaso y batiremos a velocidad media hasta que emulsione.
3. Si quisiéramos hacer alioli, echaremos ahora el ajo picadito.
4. En cuanto emulsione podremos hacer movimientos de abajo hacia arriba hasta que se integre perfectamente.
5. Probaremos la mayonesa y si está sosa, echaremos más sal y volveremos a batirla un poco con movimientos de abajo hacia arriba hasta que la sal se integre por completo.
6. Si la mayonesa está muy densa, echaremos más leche de soja y batiremos de nuevo.
7. Si está muy líquida, echaremos más aceite. Volveremos a batir.

**Nota:** Esta mayonesa se mantiene entre 4 y 7 días en la nevera. Podemos añadir perejil al gusto o unas gotas de zumo de limón.