

Mayonesa Casera

Tradicional en 2 Minutos

Prep: 4m

Cocción: 0m

$\Sigma$  Total: 4m

8 porciones



Ref. visual: J. Kenji López-Alt

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[6]

- ☐ 1 **unidad** Huevo grande entero a temperatura ambiente
- ☐ 1 **taza (240ml)** Aceite neutro (canola, girasol o vegetal ligero) (**Wesson / Crisco**)
- ☐ 1 **cucharada** Jugo de limón amarillo recién exprimido
- ☐ 1 **cucharadita** Mostaza Dijon (**Grey Poupon**)
- ☐ 1 **cucharada** Agua (para la base de la emulsión)
- ☐ 0.75 **cucharadita** Sal kosher

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

**Mostaza Dijon:** Grey Poupon Dijon Mustard  
Contiene mucílago natural que actúa como estabilizante de la emulsión. • **Pasillo de condimentos.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

**Añadir Ingredientes al Vaso**

1 min

En el vaso cilíndrico echa el huevo entero, 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de agua, 1 cdta de mostaza Dijon, 0.75 cdta de sal kosher y finalmente la taza de aceite encima. Deja reposar 15 segundos para que el huevo se asiente en el fondo.  
✓ Control: Huevo en el fondo y aceite flotando arriba.
- 2

**Apoyar la Batidora**

1 min

Introduce la batidora de inmersión hasta tocar el fondo del vaso, cubriendo completamente la yema del huevo.  
✓ Control: Aspas sobre el fondo del vaso.
- 3

**Emulsionar en el Fondo**

1 min

Enciende a máxima potencia sin mover el brazo durante 20 segundos hasta que veas crema blanca espesa saliendo por los lados.  
✓ Control: Crema blanca espesa en el tercio inferior.
- 4

**Subir Lentamente**

1 min

Levanta el brazo de la batidora muy despacio hacia la superficie para incorporar el aceite restante.  
✓ Control: Mayonesa firme y sedosa.

**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) ESTÁNDAR USDA PARA HUEVO / USAR HUEVOS PASTEURIZADOS EN CÁSCARA (REFRIGERAR A ≤40°F / 4°C)**  
La mayonesa casera se elabora sin cocción térmica. Dado que no alcanza los 160°F (71°C) requeridos por el USDA para inactivar Salmonella en huevo crudo, utiliza huevos pasteurizados en cáscara (especialmente al servir a niños, embarazadas, adultos mayores o personas inmunocomprometidas) y conserva la emulsión en refrigeración a ≤40°F (4°C) por un máximo de 5–7 días.

**SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**  
Emulsión espesa y blanca marfil que sostiene picos firmes al levantar la batidora.

**POR QUÉ FUNCIONA:**  
**El Principio del Vaso Estrecho:** Colocar el huevo al fondo con el aceite encima y la batidora apoyada en la base crea un vórtice que succiona el aceite lentamente hacia las aspas, formando una emulsión instantánea sin riesgo de cortarse.

**EVITA ESTE ERROR:**  
**La mayonesa se cortó y quedó líquida:** Añade 1 cucharadita de agua tibia y bate desde el fondo lentamente de nuevo.