

# Salsas que emulsionan en frío: mayonesa, lactonesa, vinagreta

---

En esta lección vas a ver qué es una emulsión y las salsas más importantes que emulsionan en frío. Aprenderemos cómo hacer la mayonesa para que no se corte nunca. Y te daremos las claves para preparar la vinagreta básica. Con esta vinagreta podrás hacer mil variantes diferentes, jugando a cambiar sus ingredientes. Para que veas lo sencillo que es mezclar los ingredientes en la vinagreta, elaboraremos una con mostaza y miel.

## Preparación

---

Para la mayonesa: Ponemos en un bol las yemas de los huevos, y añadimos vinagre y sal. Batimos enérgicamente con las varillas mientras incorporamos progresivamente el aceite hasta que tome la textura adecuada. Para la vinagreta básica: Se introduce en una botella 100 ml de vinagre y 300 ml de aceite. Tapamos y agitamos enérgicamente. Para la vinagreta de mostaza y miel: Ponemos en un bol una cucharada de mostaza y otra de miel. Adicionamos 50 ml de vinagre y batimos mientras vamos incorporando los 150 ml de aceite de oliva lentamente.

## Ingredientes

---

Para la mayonesa:

1 Litro de aceite 0'4

6 yemas de huevo

Vinagre

Para la vinagreta básica:

100 ml de vinagre

300 ml de aceite

Para la vinagreta de miel y mostaza

1 cucharada de mostaza

1 cucharada de miel

Sal

50 ml. de vinagre

150 ml de aceite de oliva.

## Utensilios

---

Boles

Varillas

Aceitera

Cuchara

Botella con tapón

## Instructor destacado

---

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**