

Veganesa (mayonesa vegetal)

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Estrenamos nueva sección: Salsas! Y qué mejor que acompañarlo de un vídeo :)

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 1 taza de café de leche de soja
- 2 tazas de café de aceite de girasol
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 de diente de ajo (*opcional*)

Tiempo de preparación:

- 5 min

Preparación:

1. En el vaso de la batidora poner la leche de soja, 1 taza de aceite y la sal (*el ajo también, si se quiere*).
2. Batir durante 1 min. Añadir la otra taza de aceite y batir otro minuto.
3. Añadir el jugo de limón y acabar de batir hasta obtener una textura espesa.

Y aquí el video.

[Veganesa \(maionesa/mayonesa vegana\)](#) de [hiulit](#) en [Vimeo](#).

Posted in: Cocina Tradicional, Recetas, Salsas, Videos | Tagged: Aceite De Girasol, Ajo, Jugo De Limón, Leche De Soja | With 2 comments