

# MAYONESA CASERA

*Mayonesa al  
curry*



*Mayonesa  
italiana*



*Mayonesa bearnesa*



*Mayonesa de  
albaricoque*

*Mayonesa de hummus*



*Tofunesa*



EL TOQUE  
DE LA COMIDA  
A DOMICILIO

Aviko

# Añada valor con su propia mayonesa casera.

Hay mucha oferta de comida a domicilio, así que tiene que ir un poco más allá para que le hagan a usted el pedido. Haga algo más para añadir valor. Sorprenda a su cliente con una mayonesa propia. Tenemos 6 recetas distintas de mayonesa fácil de hacer. Podría añadir una receta adicional de mayonesa cada mes como "la especial del mes".



## 1. MAYONESA AL CURRY

- 1 l de mayonesa
- 1 cucharada de pasta de curry amarillo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 50 ml de nata

Ponga la mayonesa en un bol y añada la pasta amarilla de curry y la cúrcuma. Mezcle bien los ingredientes. Bata la nata (sin que se monte) y añádala con cuidado a la mayonesa.



## 2. MAYONESA ITALIANA

- 1 l de mayonesa
- 80 gr de queso parmesano
- 2 cucharaditas de hierbas italianas secas

Ponga la mayonesa en un bol y ralle el queso parmesano por encima. Añada las hierbas italianas secas y mezcle todos los ingredientes con una espátula.



## 3. MAYONESA BEARNESA

- 1 l de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de vinagre estragón
- 1 cucharadita de estragón seco
- 1 cucharada de perifollo seco
- 2 chalotas en tiras

Ponga la mayonesa en un bol y añada el resto de ingredientes a la mayonesa. Mezcle bien los ingredientes con una espátula.



## 4. MAYONESA DE HUMMUS

- 1 l de mayonesa
- 4 cucharada de ketchup
- 4 cucharadas de hummus
- 1 cucharada de coñac
- 1 cucharada de jerez

Ponga la mayonesa en un bol y añada el resto de ingredientes a la mayonesa. Mezcle bien los ingredientes con una espátula.



## 5. MAYONESA DE ALBARICOQUE

- 1 l de mayonesa
- 3 cucharadas de mermelada de albaricoque
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo

Ponga la mayonesa en un bol y añada el resto de ingredientes a la mayonesa. Mezcle bien los ingredientes con una espátula.



## 6. TOFUNESA

- 600 gr de tofu
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 350 ml de aceite de girasol
- Pimienta negra

Ponga el tofu en una jarra graduada y añada el resto de ingredientes con algo de sal y pimienta. Aplaste la mezcla hasta que se haga una salsa cremosa.

