

Lactonesa



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lactonesa>

Preparación

Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora, y batir hasta que la salsa emulsione. Tardará un poco más que la mayonesa, ya que no lleva huevo y la leche tarda algo más en subir. Una vez lista, mantenerla en un recipiente hermético en la heladera para que no tome olores. Podrá conservarla varios días sin problemas. Fuente:

<http://www.recetin.com/>



Tip para la receta

Si se corta, basta con añadir más aceite y leche, y seguir batiendo hasta que emulsione de nuevo.



Ingredientes

- ✓ 100 cc. Leche
- ✓ 200 cc. Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 8 gotas de Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Ensalada