



Mayonesa de berberechos

Ingredientes (para 4 raciones)

120 g de aceite de oliva virgen extra

1 huevo

1/2 lata de berberechos al natural

Elaboración

1. En un vaso batidor, añadir el huevo. Triturar con un brazo eléctrico e ir incorporando el aceite poco a poco, hasta lograr una mayonesa firme.
2. Añadir la mitad de los berberechos y el líquido de la lata.
3. Mezclar y servir.

Recomendaciones

Se puede utilizar una mayonesa comercial y sustituir los berberechos por mejillones. La salsa puede acompañar pescado, verdura o pasta. Preparar minimizando el tiempo entre preparación y consumo, conservándola en frío hasta el momento de servir. No reservar.