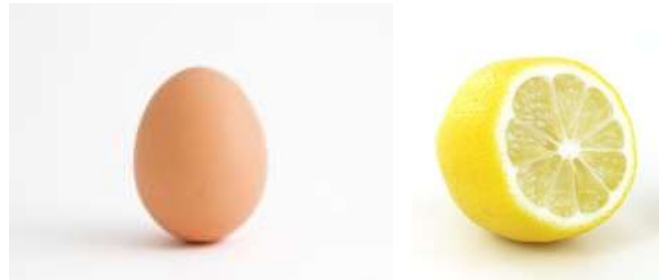




**Te invitamos
a leer más**

1.11: c)

Para preparar mayonesa casera, dado que no lleva tratamiento térmico, conviene seleccionar los huevos más frescos y con la cáscara intacta.



También se recomienda añadir limón o vinagre, pues la acidez contribuye a la conservación.

Una vez elaborada, es imprescindible la conservación frigorífica, teniéndola fuera del frigorífico sólo el tiempo imprescindible para servirla.



Los establecimientos de hostelería de España, si desean elaborar su propia mayonesa, deben utilizar ovoproductos pasterizados en lugar de huevos frescos, como medida de seguridad.