MAYONESA DE AGUACATE

tiempo de preparación	tiempo total	raciones	dificultad
10min	**10min**	**4**	**fácil**

INGREDIENTES

- 1 Aguacate Aurum
- 1 Huevo
- 1 Lima
- ½ Cucharadita de ajo polvo
- AOVE
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Corta el aguacate en cubitos y tritura hasta quedar completamente cremoso, reserva.
2. Bate el huevo en la batidora, el zumo de ½ lima, sal, ajo y pimienta al gusto.
3. En forma de hilo añade el aceite de oliva hasta que empiece a emulsionar.
4. Añade el aguacate y bate.