

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## HOMEMADE MAYONNAISE

By Alton Brown of [foodnetwork.com](http://foodnetwork.com)

Yields 1 ½ cups

### Ingredients

- 1 egg yolk
- ½ teaspoon fine salt
- ½ teaspoon dry mustard
- 2 pinches of sugar
- 2 teaspoon fresh squeezed lemon juice
- 1 tablespoon white wine vinegar
- 1 cup oil, safflower or corn



### Instructions

In a medium glass bowl, whisk together egg yolk and salt, mustard, sugar. In a separate small bowl, combine lemon juice and vinegar. Add half to the egg yolk mix. Whisk briskly, adding a few drops of oil at a time until the liquid thickens and lightens. Once this emulsification process has begun, you can whisk less briskly, adding the oil in a constant, thin stream. After adding half of the oil, add the remaining lemon juice and vinegar blend.

Continue to add the remaining oil in a steady stream while whisking. Once all ingredients are blended, mayonnaise can be served at room temperature for up to 1 to 2 hours, then refrigerated for up to 1 week.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



## MAYONESA CASERA

Por Alton Brown del [foodnetwork.com](http://foodnetwork.com)

Rinde 1 ½ tazas

### Ingredients

- 1 yema de huevo
- ½ cucharadita de sal fina
- ½ cucharadita de mostaza seca
- 2 pizcas de azúcar
- 2 cucharaditas de jugo de limón recién exprimido
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 taza de aceite de cártamo o maíz

### Instrucciones

En un tazón mediano de cristal, bata la yema de huevo con la sal, la mostaza y el azúcar. En un tazón pequeño por separado, combine el jugo de limón y el vinagre. Añada la mitad de la mezcla de la yema de huevo. Bata enérgicamente, añadiendo unas gotas de aceite cada vez hasta que el líquido espese y se aclare. Una vez iniciado este proceso de emulsificación, se puede batir menos enérgicamente, mientras añade el aceite en un hilo constante y fino. Después de añadir la mitad del aceite, añada el resto de la mezcla de zumo de limón y vinagre.

Continúe añadiendo el aceite restante en un hilo constante mientras bate. Una vez mezclados todos los ingredientes, la mayonesa puede servirse a temperatura ambiente durante 1 o 2 horas, y después refrigerarse hasta por 1 semana.