

VEGANESA ZANAHORIA Y JENGIBRE

Esta mayonesa sin huevo es ideal para acompañar ensaladas o untar tus snack de bastoncitos de zanahorias, pepino y apio.



Ingredientes

- 2 zanahorias grandes, peladas y cortadas en rodajas
- ½ cdta de jengibre fresco
- 1 diente de ajo (opcional)
- Jugo de ½ limón
- Aceite de oliva
- Sal del Himalaya

Preparación

1. Cocer las zanahorias al vapor o en agua hasta que quede al dente. Dejar enfriar.
2. En una procesadora de alimentos o juguera, licuar con el jengibre, jugo de limón y el ajo hasta que se forme una puré.
3. Poco a poco, mientras continúa licuando, agregar el aceite de oliva para que emulsione y alcance la consistencia y textura deseada.
4. Condimentar con sal a gusto.
5. Dejar que se enfríe y servir. Mantener refrigerado.

* Se puede disminuir la cantidad de aceite agregando un poco de agua.