

# Receta de Mahonesa casera de azafrán - Karlos Arguiñano



Play

## Video

### Ingredientes para hacer mahonesa de azafrán:

- 1 huevo
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre
- sal
- hebras de azafrán

### Elaboración de la receta de Mahonesa casera de azafrán:

En primer lugar, pon a **tostar las hebras de azafrán** en una sartén sin aceite.

Cuando estén un poco tostadas, colócalas en el vaso de la batidora. **Añade un huevo, un chorrito de vinagre, una pizca de sal y aceite de oliva.**

**Tritura todo**, primero con la batidora en el fondo y sin mover, y cuando empiece a emulsionar, subiendo y bajando suavemente la batidora.

Sirve la mahonesa de azafrán.

### Truco:

El aroma del azafrán es muy intenso, por lo que 5-6 hebras serán suficientes para dar sabor a la mahonesa.

