

Mayonesa

A pesar de ser una de las salsas más utilizadas y conocidas de la gastronomía española, pensé que merecía la pena dedicar un post a la mayonesa, salsa rica donde las haya y que creo que cada vez se hace menos en las casas.

No pretendo hacer un master al respecto, porque en España es conocidísima, pero sí me gustaría comentar algunas curiosidades: ¿Qué es una mayonesa o mahonesa? ¿Cuáles son sus características? ¿De dónde viene su nombre? ¿Cuáles son sus ingredientes y cómo se hace? ¿Cuáles son sus salsas derivadas? ¿Qué precauciones debemos tener en su manipulación? ¿Qué aplicaciones tiene en cocina?

La mayonesa es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y unas gotas de vinagre o limón. Si emulsiona correctamente, la textura es cremosa y de aspecto homogéneo, mientras que si no emulsiona, se dice que *se ha cortado* y presenta un aspecto líquido y aceitoso.

Las teorías sobre su nombre son diversas. Hace tiempo me interesé en saber si el nombre tenía algo que ver con Mahón, y parece ser que en 1756 el chef del duque de Richelieu, la creó para celebrar la victoria del duque sobre los británicos en el puerto de Mahón, en Menorca. Otros dicen que la salsa ya era conocida en Mahón y no creada por el chef. En cualquier caso, parece que la relación con Mahón es innegable.

Yo recomiendo hacerla con un aceite de oliva suave, porque coge un color amarillo más bonito, aunque si os gusta el sabor del aceite de oliva virgen extra, aunque tire a color verde, la mayonesa está deliciosa. Si sois unos sibaritas del aceite, yo desaconsejaría hacerla con la variedad picual, porque noto que amarga un poco. Es ideal hacerla con aceite arbequina o cornicabra, con los que queda mucho más suave, con un sabor en el paladar que es perfecto. ¡Bueno! Y a mí, que alguien me explique donde está el aceite de oliva en las mayonesas de bote, cuando pone que está elaborado con él, porque a mí me saben de lo más artificial. No las encuentro nada conseguidas. En la foto se puede apreciar la diferencia entre hacer una mayonesa con un aceite de oliva suave, y otra con un aceite de oliva virgen extra. El tercer recipiente es de salsa rosa.

Receta

Ingredientes

1 huevo
300 grs. de aceite de oliva virgen
Sal al gusto
Unas gotas de limón o vinagre

Preparación

Existen dos formas de elaboración: a mano, y con la batidora eléctrica o cualquier otro robot de cocina. Con la Thermomix sale fenomenal, y la receta la tenéis en el libro básico, pero con la cantidad que yo hago, prefiero utilizar la clásica batidora.

La forma de elaboración a mano la desestimo, porque en el mundo en que vivimos no vamos a emulsionar a mano este tipo de salsa, teniendo batidora, con la que queda igual de rica. No obstante quería deciros que uno de mis primeros recuerdos de mi madre cuando yo era pequeña, era haciendo mayonesa a mano, con su

cuchara de palo en una mano y la botella de aceite de oliva en la otra, y concentrada para que no se le cortara.

1. El huevo no debe estar demasiado frío. Es mejor sacarlo un rato antes del frigorífico: así evitaremos que la mayonesa se corte.
2. Echar el huevo y un poco de aceite en un recipiente estrecho, procurando no romper la yema.
3. Empezar a batir con la batidora. Mantenerla bien abajo al principio, para ir subiendo lentamente conforme vaya emulsionando. Bajar y volver a subir, mientras se añade poco a poco el aceite que se considere oportuno, dependiendo del espesor que se quiera conseguir, y de este modo termina por coger la textura adecuada. Cuando está hecha, añadir la sal, y las gotas de limón o un chorrito de vinagre, dependiendo de nuestro gusto, para terminar el proceso de batido.

Si se cortara, se puede arreglar. Para ello se echa un poco de la mezcla cortada en otro recipiente, se añade un poco de agua o yema de huevo, y se bate insistentemente hasta lograr la emulsión. A continuación se añade lentamente el resto de salsa cortada.

Si queremos preparar en casa una mayonesa más ligera, sustituimos el huevo por 150 grs. de leche desnatada. Este tipo de salsa admite que se aromatice con mostaza, curry, pimienta o incluso con algún sabor de verdura licuada.

Hay muchísimas salsas derivadas de la mayonesa y que son muy conocidas, entre ellas:

- * Salsa andaluza: a la mayonesa se le añade puré de tomate concentrado y pimienta morrón picado. Se emplea para acompañar pescados y mariscos.
- * Salsa verde: la mayonesa se mezcla con un puré de espinacas y berros, perejil y estragón.
- * Salsa tártara: se elabora mediante la mezcla de mayonesa, alcaparras, pepinillo, perejil, estragón y cebolleta. Ideal para acompañar pescados, huevos y carnes.
- * Salsa de remolacha: a la mayonesa se le añade un poquito de remolacha, huevo cocido picado, puré de anchoas y mostaza de Dijon.
- * Salsa rosa: se mezcla mayonesa, zumo de naranja, puré de tomate, brandy, si se quiere, salsa Perrins y Tabasco. Maravillosa para pescados y mariscos.
- * Salsa Gribiche: a la mayonesa se le añade vinagre, sal, pimienta y mostaza. La acabamos añadiendo un picadito de pepinillos, pimienta morrón y pimienta verde.
- * Salsa a la crema: mayonesa con mezcla de zumo de limón y nata.
- * Salsa rusa: también conocida en casa por *salsa adiosalpresupuestomensual*: Se elabora mezclando la mayonesa, daditos de langosta cocida, caviar, un poco de mostaza y unas gotas de salsa Perrins.

Las precauciones que hay que tomar en su preparación y manipulación son:

- * Limpieza en la preparación
- * Procurar que no caiga nada de cáscara en la mezcla
- * Desechar los huevos sucios por fuera
- * Elaborarla solo para utilizarla inmediatamente
- * En caso de conservarla, hacerlo en un recipiente bien tapado y en el frigorífico

La mayonesa acompaña bien a todo tipo de alimentos cocidos y hervidos, especialmente a verduras y pescados. También se usa como aglutinante en ensaladillas y en otro tipo de ensaladas.

Una de las recetas obligadas en casa cuando hago mayonesa y sobra, es que por la noche cuezo unas patatas pequeñas con su piel y un puñado hermoso de sal gorda en la olla durante 10 minutos. Luego escurro el agua y las sirvo tal cual. Pongo dos salsas, una para las niñas y para mi, con mayonesa normal y al fotógrafo le pongo en la suya medio ajito machacado crudo y perejil, y... a pelar patata y mojarla en la salsa. Sencilísimo y para disfrutar.

... ¿Y que me contáis una rebanada de pan recién hecho, con una capa fina de mayonesa casera, un buen bonito del Norte, y un pimiento del piquillo coronando la tosta?

No sigo, no sigo, si es que no puede ser...