

Un salsa fácil y sabrosa para aquellos que no quieran renunciar al sabor y textura de una mayonesa clásica o un alioli, pero que no puedan (o quieran) usar huevos por razones de salud o éticas.

### INGREDIENTES

- ▷ Una parte de leche de soja ecológica para no tener riesgo de que sea soja transgénica.
- ▷ Tres partes de aceite de girasol o de oliva ecológicos.
- ▷ Jugo de medio limón ecológico.
- ▷ Cúrcuma al gusto para dar color si se quiere.
- ▷ Una pizca de pimienta negra siempre que utilicemos cúrcuma.
- ▷ Tamari o agua de mar al gusto; no abusar del salado.
- ▷ Opcionales especias, u otros elementos colorantes al gusto.

### ELABORACIÓN

- ▶ En un vaso batidor pondremos una parte de leche de soja ecológica y tres partes de aceite. Si el aceite de oliva es de sabor muy fuerte (como suelen ser muchos de los aceites andaluces), recomiendo utilizar aceite de girasol ecológico.
- ▶ Empezaremos a batir la mezcla con la batidora a velocidad lenta. Vamos batiendo suavemente desde abajo hacia arriba hasta emulsionar la mezcla en su totalidad. Conviene hacerlo lentamente y no acelerar el proceso.
- ▶ Añadiremos el zumo de medio limón y veremos que, con este paso, la salsa se espesa y coge cuerpo de mayonesa.
- ▶ Para darle el toque final, si queremos que la salsa tenga color amarillo como la mayonesa, le pondremos cúrcuma y una pizca de pimienta negra, que como ya sabéis es importante para poder optimizar la curcumina, uno de los principios activos de la cúrcuma.
- ▶ Si además queremos darle un toque verde de hierbas, añadiremos hierbas provenzales al gusto.
- ▶ Si la sojanesa quedase muy densa, podemos añadir un poco más de leche de soja o agua de mar para dejarla en la densidad adecuada.
- ▶ Y para finalizar, ajustaremos el sabor añadiendo al gusto, un poco de tamari (una cucharada de postre) o agua de mar.

### SUGERENCIAS

*Para dar color:*

*Si la salsa sojanesa nos gusta más blanca no añadiremos la cúrcuma.*

*Como alternativa a la cúrcuma se puede utilizar un poco de zumo de zanahoria ecológica y conseguiremos esa tonalidad amarillenta.*

*También podemos sustituir la cúrcuma por zumo de remolacha y conseguiremos de esta manera una salsa rosa impresionante.*

*Si queremos darle más sabor, podemos potenciar con hierbas provenzales, ajo o alguna otra especia.*

*Es una salsa que queda realmente muy bien y vistosa para acompañar una ensaladilla rusa, una ensalada de verano, unas verduras al vapor o patatas cocidas etc.*

