



¿Nos votas?



4.2 sobre 5 (72 votos)



10 m Calorías: 640 Fácil 6 personas

La mayonesa japonesa (en concreto la de la marca *Kewpie*) es una de las salsas más populares en Japón aparte de la soja o la teriyaky. No suele faltar en ningún hogar y la combinan con todo tipo de recetas. Esta salsa tiene un sabor especial entre otras cosas porque le suelen añadir glutamato monosódico que es un potenciador de sabor y activa el quinto sabor, el umami, que en japonés se traduce como 'delicioso'. Si te gusta probar [recetas de salsas](#) diferentes en Cocina-Casera.com te contamos como preparar esta mayonesa sin necesidad de añadir glutamato.

Diferencias entre la mayonesa japonesa y la mayonesa tradicional

La marca más conocida de mayonesa japonesa Kewpie se fundó nada menos que en 1925 y su logotipo de un bebé con los brazos abiertos se hizo muy popular. A simple vista la mayonesa japonesa tiene un color amarillo pálido **algo más intenso que el color de la mayonesa convencional**. Esto nos lleva a la primera de las diferencias:



- -Se elabora solo con yemas de huevo, esto le aporta un color más intenso sin embargo su sabor es más sutil y suave.
- -Se usa aceite de soja, de canola o de girasol no de oliva como es habitual en España.
- -El vinagre empleado es vinagre de arroz o de manzana nunca vinagre blanco.
- -Se le suele agregar media cucharadita de glutamato monosódico (lo puedes encontrar en grandes superficies), aunque este compuesto no lo toleran bien ciertas personas,
- - Incorpora un poco de azúcar.
- Se prepara de una forma similar a nuestra mayonesa pero su sabor

es ligeramente más dulce y su textura algo más densa.

Ingredientes para Mayonesa japonesa para 6 personas

- Aceite de soja o girasol – 250 ml
- Yemas de huevo – 2 unidades
- Vinagre de arroz – 1 cucharada
- Zumo de limón – 2 cucharadas
- Sal – 1/2 cucharadita
- Azúcar- una pizca

Cómo hacer la receta de Mayonesa japonesa

1

Separa las yemas de las claras con cuidado que no caiga nada de clara en el recipiente, antes de batir con la batidora emulsiona las

yemas batiendo con un tenedor durante unos cuantos segundos. Luego verter en un recipiente apto para batidora junto a dos cucharadas de aceite. Batir a velocidad baja durante unos 50 segundos sin mover la batidora.



2

Pasado este tiempo ya puedes añadir un poco mas de aceite y el vinagre, el limón y el azúcar. Batimos de nuevo unos 30 segundos y seguimos añadiendo poco a poco el aceite restante.



3

Continuar batiendo unos 50 segundos más aproximadamente y verás como la mayonesa va espesando. Se debe consumir pronto, no la dejes en la nevera más de un día ya que no lleva conservantes.



Notas y Consejos

A la mayonesa japonesa se le puede añadir también un poco de mostaza fuerte, una media cucharadita, también le añaden polvo dashi, pero como este ingrediente no es fácil de encontrar puedes prepararla sin este ingrediente.

¿Te ha gustado esta receta? Si te parece puedes ver otras recetas de salsas deliciosas como la de [salsa de tomate para pasta](#).