

ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES

Dosificación para 4 personas

- 400 g de patatas nuevas
- 3 zanahorias de tamaño mediano
- 2 huevos cocidos
- 80 g de atún en aceite de oliva de lata
- 150 g de judías verdes
- Mahonesa (casera o de bote)
- Opcional:
 - Aceituna verde rellena, o negra (según el gusto)
 - Gambas peladas y cocidas (le dan buen sabor)
 - Guisantes.
- Opcional decoración de superficie:
 - Langostinos pelados y cocidos
 - Pimiento rojo morrón de lata
 - Espárragos blancos

Se pueden aumentar o disminuir las proporciones en función del gusto de cada uno, pero debería de llevar todos los ingredientes.

PREPARACIÓN

1. Se cuecen los huevos (10 min con el agua en ebullición) y luego se pelan.
2. Se pelan y se cortan las patatas en dados de 2 cm
3. Se cuecen las patatas enteras en agua y sal. (las patatas estarán cocidas cuando al pincharlas, entre el tenedor sin oponer resistencia).
4. Cuando estén cocidas, se sacan, se escurren y se vierten en el recipiente donde se servirá.
5. Las zanahorias se pelan y se cortan en rodajas de medio centímetro de espesor
6. Cuando estén cocidas, se sacan, se escurren y se vierten en el recipiente donde se servirá.
7. Se cuecen las zanahorias y las judías verdes sin hebra.

8. Se trocean los huevos y se añaden al recipiente con las patatas
9. Las aceitunas se pueden echar en el recipiente enteras o trocearlas.
10. Se escurre el aceite de las latas de atún y se desmiga.
11. Se echa al recipiente con el resto de los ingredientes y se mezcla todo
12. Recomendación: La mayonesa debe de ser un poco líquida. Por lo tanto se recomienda rebajar con leche o con agua.
13. Se vierte la mayonesa sobre el recipiente y se mezcla todo hasta que quede bien repartido.
14. Si se ha decidido poner gambas cocidas peladas, se recomienda mezclarlas antes de echar la mahonesa.
15. Se cubre todo con una fina capa de mayonesa.
16. Opcional: decorar por encima con los langostinos, los pimientos o los espárragos
17. Se deja enfriar en la nevera.

A Servir y disfrutar

