

Ensaladilla Rusa

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Ensaladas

Ingrediente principal: Patatas

Temporada: Verano

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

4 patatas
3 zanahorias
3 latas de atún
1 bote pequeño de guisantes
Alcaparras
1 cebolla
1 bote de aceitunas rellenas
1 bote de espárragos
Aceite
Vinagre
Sal

Preparación

- Cocer las patatas y las zanahorias en agua sin pelar. Cuando estén cocidas, pelarlas, partirlas en pequeños trozos y echarlo todo en una fuente honda grande.
- Agregar el atún, el medio bote de guisantes, el puñado de alcaparras, la cebolla cortada y las aceitunas.
- Echar sal. Añadir un buen chorro de aceite y otro de vinagre.
- Ir añadiendo mayonesa y removiendo todo hasta conseguir la consistencia deseada.
- Dejar enfriar y dar forma con un molde redondo.
- Decorar con el resto de aceitunas, los espárragos y el pimiento morrón.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/59227/ensaladilla-rusa/>