



Vitaliahome

para comer como en casa

Ensaladilla Rusa



ingredientes (10 personas)

-1kg de patatas, 4 huevos, 8 zanahorias, 200g de guisantes

-4 pepinillos en vinagre, 1 cebolleta

-400g de atún en aceite, 30 aceitunas rellenas de anchoa

-1 kilo de mayonesa, 50g del agua de vinagre de los pepinillos, 100g de aove

Además

-perejil picado, laurel, granos de pimienta negra, tomates cherry

Ensaladilla Rusa

 1h de elaboración + enfriar

elaboración

1-Lavar las papas, pelar, picar en dados y cocer en agua con laurel y pimienta negra en grano durante unos 10m.

2-Comprobar que estén tiernas y agregar las zanahorias en daditos. Cocer 5 minutos más. Retirar los vegetales, dejar enfriar y aprovechar esa misma agua para cocer los 4 huevos durante 8 minutos, de manera que queden con la yema jugosa. Pasar a agua con hielo para cortar la cocción, escurrir bien y reservar.

3-Mezclar con los huevos rallados, guisantes en conserva, el atún desmigado, las aceitunas rellenas de anchoa y los pepinillos picados

4-Aderezar la mayonesa con el líquido de gobierno de los pepinillos y un buen chorrito de aove. Ligar con esta salsa la ensaladilla y servir decorando con tomates cherry y rodajas de pepinillo.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 