



Vitalia

para comer como en casa

Ensaladilla mimosa



ingredientes (10 personas)

-6 patatas monalisa grandes, 5 zanahorias, 10 huevos, 400g de melba, caballa o atún en aceite

-400g de mayonesa de buena calidad, aove, zumo de limón y su ralladura

-Perejil fresco, aceitunas rellenas de antxoa y 4 cucharadas de su líquido de conserva

Ensaladilla mimosa

 30 min + reposo

elaboración

1-Cocer enteras las papas y peladas las zanahorias hasta que estén tiernas. Cocer 10 minutos los huevos en agua hirviendo con sal y un chorrito de vinagre.

2-Pelar las papas, rallar. Rallar también las zanahorias cocidas. Pelar los huevos, rallar o picar los huevos. Desmigar la caballa y mezclar con la cebolleta picada.

3-Aderezar una buena mayonesa con zumo y ralladura de limón, unas cucharadas del líquido de conserva de las aceitunas y un buen chorrito de aove para darle sabor a mayonesa casera.

4-Formar un timbal por capas de patata, zanahoria, caballa y cebolleta picada, terminando con huevo rallado, aceitunas y unas lascas de caballa, intercalando entre cada una de las capas una buena cucharada de mayonesa.

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/