Ensaladilla rusa

Ingredientes

- **Patatas**: 1500 gramos.
- **Huevos cocidos**: 8.
- **Atún en conserva**: 650 gramos escurridos.
- **Mayonesa**: 900 gramos.
- **Zanahorias**: 565 gramos.
- **Guisantes** congelados: 300 gramos.
- **Aceitunas**: 150 gramos escurridos.
- **Pimiento asado o del piquillo**: opcional, para decorar y/o integrar.

Elaboración

1. Se escurre el aceite del atún de forma que éste quede seco.
2. Se cuecen los huevos.
3. Se cuecen por separado los guisantes, las patatas y las zanahorias hasta alcanzar el punto idóneo para cada uno.
4. Se cortan las patatas, zanahorias y huevos en dados pequeños.
5. Se escurren las aceitunas. Usé verdes sin hueso.
6. Se pone en un bol todo: patatas, guisantes, zanahoria, huevos, aceitunas, atún.
7. Se mezcla un poco y se añade la mayonesa. Mejor la mitad primero y cuando esté bien mezclado todo se le va añadiendo el resto hasta llegar al gusto personal que uno considere.
8. Se pone todo en la nevera para servir fría. Puede adornarse con pimientos morrones del piquillo asados.

From:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:ensaladilla

Last update: **2025/07/25 12:52**