

Ensaladilla rusa

Ingredientes

- **Patatas:** 1500 gramos.
- **Huevos cocidos:** 8.
- **Atún en conserva:** 650 gramos escurridos.
- **Mayonesa:** 900 gramos.
- **Zanahorias:** 565 gramos.
- **Guisantes:** 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.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:ensaladilla?rev=1753434429>

Last update: 2025/07/25 11:07

