

Ensaladilla rusa



✂ Ingredientes

Mayonesa de huevo

- 2 huevos
- aceite de girasol (lo que admita)
- ½ diente de ajo

Ensaladilla rusa

- 4 patatas grandes
- 3 huevos
- 3 latas de atún en aceite de oliva
- 2 zanahorias grandes
- 1 lata de pimiento de morrón
- 1 lata pequeña de guisantes
- Aceitunas sin hueso
- Sal



✂ Preparación

Mayonesa

Echamos los huevos primero y el medio diente de ajo en un vaso alto para batir. Colocamos la batidora pegada a la base del vaso en una posición fija y comenzamos a batir sin hacer movimientos y vamos incorporando poco a poco el aceite de girasol hasta que se monte la mayonesa. Hay que tener mucho cuidado en este paso, para que no se corte la mayonesa, porque una vez que se corte, ya no servirá y la tendremos que tirar. Para ello, la temperatura de los huevos debe ser similar a la del aceite. Cuando esté lista, guardar en la nevera para que no se estropee.

Ensaladilla rusa

Primero hervimos las patatas y las zanahorias ya peladas y lavadas, y en un cazo aparte hervimos los huevos.

Para decorar vamos a reservar dos yemas de huevo cocidas y un anillo de la clara cocida. Además, algunas tiras del pimiento morrón y aceitunas enteras.

Vamos a usar un barreño grande para hacer toda la mezcla. Primero ponemos las patatas y las desmenuzamos con un tenedor haciendo puré. Después añadimos las tres latas de atún con el

Ensaladilla rusa



aceite de oliva, las zanahorias, las aceitunas, los guisantes, el resto del pimiento morrón y los huevos cocidos, todo troceado muy pequeñito. Le echamos sal y la mitad de la mayonesa que hemos hecho y lo mezclamos todo muy bien.

Después pasamos toda la mezcla a la fuente donde vayamos a servir la ensaladilla, y la cubrimos con una capa de mayonesa. Después decoramos a nuestro gusto ;) Yo he desmenuzado las dos yemas cocidas que teníamos apartadas con un tenedor y las espolvoreo por encima. Después lo decoro con las tiras de pimiento morrón, los anillos de clara cocida y las aceitunas.

¡Qué os aproveche!