



Ensaladilla Rusa

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Ensaladilla
 - 2 Ud. de *Patata, cruda*
 - 1 Ud. de *Zanahoria, cruda*
 - 150 g de *Guisante, congelado, crudo*
 - 1 Ud. de *Huevo*
 - 7 Ud. de *Gambas*
 - 10 Ud. de *Aceituna verde rellena de anchoa*
 - 1 Ud. de *Atún en lata*
 - 5 Ud. de *Espárragos blanco, en conserva*
 - 1 Ud. de *Pimiento rojo asado*
- Mahonesa
 - 1 Ud. de *Huevo*
 - *Aceite de oliva*
 - *Sal*

Preparación

Paso 1 - Cortar ingredientes

Cortaremos las patatas y la zanahoria a dados pequeños. También cortaremos a trocitos pequeños las gambas (que ya estarán cocidas y peladas), las aceitunas y los espárragos. (Reservamos algunos espárragos y olivas para decorar al final).

Paso 2 - Hervir

Ponemos agua en una olla, encendemos el fuego y le añadimos la zanahoria y los guisantes. Dejamos hervir 10 minutos y añadimos las patatas. Dejamos hervir todo entre 12 i 15 minutos (depende del tipo de patata tarda más o menos) y cuando veamos que ya esta la patata blanda apagamos el fuego y lo escurrimos.

Paso 3 - Hacer el huevo duro

A la vez que hervimos las patatas vamos preparando el huevo duro. Ponemos el huevo en un cazo pequeño y lo llenamos de agua hasta que cubra un dedo por encima del huevo. Encendemos el fuego y cuando empiece a hervir . Pasados 7 o 8 minutos apagamos el fuego y ponemos el cazo debajo del grifo con agua fría para enfriar el huevo. Cuando ya este frío le damos un golpecito a la cascara para romperla, y con los dedos vamos retirando la cascara sin romper el interior del huevo. Una vez pelado lo cortamos en daditos pequeños.

Paso 4 - Prepara la mahonesa



Recetus - Ensaladilla Rusa

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Para hacer la mahones pondremos en un recipiente alargado un huevo crudo (sin cascara) y añadiremos una buena cantidad de aceite, esta dependerá de la anchura del recipiente, yo he puesto unos tres dedos de aceite. Añadimos una pizca de sal. Ahora con el minipimer apoyado en el fondo del recipiente damos tres golpes rápidos al botón y al cuarto dejamos presionando todo el rato. Pasados unos segundos cuando el huevo se halla mezclado con el aceite vamos levantando lentamente el minipimer Si vemos que falta aceite añadimos un poco a la vez que levantamos.

Paso 5 - Mezclar ingredientes

Ponemos en un cuenco las patatas, guisantes, zanahoria, gambas, huevo duro, aceitunas, atún y espárragos. Añadimos la mahonesa y lo guadamos en el frigorífico unas horas para que quede bien fresco. Si tenéis poco tiempo podéis poner la patata, la zanahoria y los guisantes en agua fría para enfriarlos de manera rápida.

Paso 6 - Presentación

Para terminar Serviremos la ensaladilla y la decoraremos con tiras de pimiento rojo asado (escalivado), espárragos y olivas.