

Receta de Ensaladilla Rusa

12 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una receta muy típica del verano ya que es una comida que se toma fresquita y suele gustar a toda la familia, esta es la receta de mi **Ensaladilla Rusa**, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (uno o dos kg)
- Huevos cocidos (cuatro o cinco)
- Atún en aceite (cuatro o cinco latas)
- Pimiento morrón (una latita o dos)
- Macedonia de verduras (un tarro con zanahorias, guisantes, judías verdes)
- Aceitunas (dos o tres bolsitas)
- **Para la mayonesa casera:**
- huevos (dos)
- Aceite de girasol (medio litro aproximadamente)
- Sal (al gusto)
- Vinagre (un chorrito al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y picarlas en trocitos
2. Ponerlas a cocer con agua y sal, echar también los huevos para cocerlos a la vez, dejar hasta que las patatas estén cocidas pero no demasiado
3. Una vez cocidas, sacar y poner a escurrir, volcar en una fuente
4. Añadir el tarro de macedonia de verduras, los huevos picados quitándoles las yemas y reservar para decorar
5. Añadir las aceitunas picadas, dejar algunas enteras para decorar
6. Echar al atún desmenuzado y si las patatas quedan un poco secas, echar el aceite de las latas
7. Picar el pimiento morrón y añadirlo a las patatas
8. Remover un poco para mezclar los ingredientes
9. Preparar la mayonesa con los ingredientes citados y añadirla a la ensaladilla y mezclar con cuidado
10. Aplastar las yemas con un tenedor que queden bien picaditas y espolvorearlas por encima
11. Terminar la decoración con las aceitunas reservadas
12. Meter al frigorífico hasta la hora de comerla y....buen provecho!!!