

Ensaladilla



INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kg de patatas
- ◆ 2 zanahorias
- ◆ 2 huevos
- ◆ 100 gr de bonito en conserva
- ◆ lechuga
- ◆ 1/2 cebolleta
- ◆ aceitunas
- ◆ pimiento morrón (en conserva)
- ◆ espárragos
- ◆ surimi de cangrejo
- ◆ 12 langostinos cocidos
- ◆ mayonesa

PREPARACIÓN

1.- Lo primero que hemos de hacer es cocer las patatas y las zanahorias, y dejar que se enfríen (incluso lo podemos dejar hecho el día anterior). Igualmente cocemos los huevos, pelamos y reservamos. Una vez enfriados estos ingredientes, los pelamos y troceamos, y se mezclan en un cuenco o ensaladera amplio con el resto de ingredientes, igualmente troceados.

2.- Reservamos 3 ó 4 espárragos enteros, unas aceitunas, rodajas de huevo, tiras de pimiento y algún langostino para decorar al final, a criterio de cada cual.

3.- Añadimos unas tres cucharadas de mayonesa al conjunto y mezclamos bien; finalmente cubrimos todo con una fina capa de mayonesa.

4.- Por último adornamos con el resto de ingredientes que habíamos reservado y mantenemos en la nevera una o dos horas antes de servir.

Tradicionalmente la ensaladilla rusa se elabora con patata, zanahoria, guisantes, judías verdes y mayonesa, aunque se suele añadir bonito o atún, sin embargo se puede añadir otros ingredientes, como en este caso.

Si utilizas uno o dos pimientos del piquillo triturados junto con la mayonesa obtendrás un resultado espectacular y un punto de sabor del pimiento.