

Ensaladilla "de colores"



Nombre de la receta

Ensaladilla "de colores"

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Huevo
 Pescado
 Leche

Descripción

Ensaladilla rusa con variedad de colorido en verduras

Ingredientes

- 700 gramos de patatas
- 2 zanahorias grandes
- 150 gramos de guisantes
- 4 latas pequeñas de atún
- 4 huevos duros
- 100 gramos de pimiento asado
- 1 cucharada sopera de cebolla muy picadita (opcional)

- 450 mililitro de mahonesa
- al gusto de sal
- 1 cucharada sopera de vinagre (opcional)

Pasos

1 En primer lugar, ponemos a cocer las patatas enteras bien lavadas en una olla rápida con agua. Si tenemos patatas pequeñas, las aprovechamos para estas ensaladillas. Las ponemos a hervir durante 10 minutos a partir de que empiece a silbar la olla. Si las patatas son grandes, las dejaremos de 15 a 20 minutos.

2 Mientras en un cazo, ponemos a hervir la zanahoria y los guisantes. La zanahoria una vez pelada y cortada en rodajas. Los guisantes los hemos usado congelados. También cocemos 4 huevos durante 12 minutos a partir de que empiecen a hervir.

3 Una vez todo cocido, escurrimos los guisantes y las zanahorias.



4 En un recipiente grande vamos juntando los ingredientes. En primer lugar las patatas peladas y troceadas en daditos. Añadimos la zanahoria y los guisantes. Las rodajas de zanahoria las podemos cortar a nuestro gusto también y el pimiento asado picadito.



5 A continuación pelamos y picamos los huevos duros (dejamos alguno si queremos para adornar). Echamos la cucharada de cebolla picada si nos gusta y las 4 latas de atún escurridas del aceite (no hace falta escurrirlas en demasía). Salamos al gusto y ponemos la cucharada de vinagre (opcional).



6 Por último añadimos la mahonesa y removemos bien todo el conjunto. Ponemos en fuentes y decoramos al gusto de cada cual. Ya tenemos preparada nuestra ensaladilla. Si la preparamos con tiempo se impregnarán mejor todos los sabores.



Observaciones o consejos

En esta ocasión, como es para el día de San Valentín, la adornamos con unos corazones y una flor.

Autor

Matilde Linares