

Ensaladilla rusa clásica



Nombre de la receta

Ensaladilla rusa clásica

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Huevo

Descripción

Ensaladilla rusa tradicional de patata, atún, guisantes, zanahorias y mahonesa

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 Kilo de patatas
- 4 latas de atún
- 100 gramos de guisantes cocidos
- 2 zanahorias

- 400 mililitro de mayonesa
- al gusto de sal
- 1 cucharadita de vinagre
- 1/2 cebolleta fresca (opcional)
- 1 pimiento morrón pequeño (opcional)
- 4 aceitunas gordal sin hueso (opcional)

Pasos

1 En primer lugar lavamos nuestras patatas con piel y las ponemos a cocer hasta que estén tiernas. En la misma cacerola, cocemos igualmente los huevos. Estos los sacaremos a los 12 minutos de haber empezado el agua a hervir.



2 Por otra parte, cocemos los guisantes y la zanahoria. En este caso, está cocida a rodajas porque la tenemos congelada.



3 Ahora pelamos los huevos duros y reservamos.



4 Una vez cocidas las patatas, las atemperamos y pelamos. Con un rallador, rallamos las patatas y la zanahoria en un recipiente amplio.



5 A continuación, añadimos las latas de atún a medio escurrir si traen un aceite bueno. Añadimos igualmente los guisantes, el pimiento morrón troceado y los huevos duros rallados. Así como la cebolleta muy picadita si hemos optado por echársela. Salamos al gusto y echamos un chorrillo pequeño de vinagre (opcional).



6 A continuación añadimos mayonesa sin abusar y mezclamos el conjunto. Ya tenemos preparada la ensaladilla. Sólo queda adornarla al gusto. Para ello ponemos la ensaladilla o parte de ella en una bandeja y cubrimos con mayonesa con una lengua de cocina. En esta ocasión la hemos decorado con aceitunas gordales sin hueso partidas por la mitad, un poco de pimiento y huevo rallado. La dejamos enfriar y ya tenemos preparada nuestra ensaladilla de toda la vida.



Observaciones o consejos

La ensaladilla clásica sólo lleva patata, zanahoria, guisantes, atún y mayonesa. Todo lo que se le añade es al gusto de cada cual. Si hemos hecho cantidad, es conveniente guardarla en un tupper en el frigorífico sin adornar para que no se reseque y adornar cuando la vayamos a comer en el momento.

Autor

Matilde Linares