



Ingredientes:

1kg. De patatas.
Atún en aceite (200 grs.)
Un bote de variantes en vinagre (picado menudo)
Un cogollo de lechuga.
Palitos de cangrejo (8 o, 10 palitos) al gusto.
Un bote de mayonesa grande (445 ml.)
3 huevos.

Para adornar: tiras de pimiento del piquillo, aceitunas rellenas etc. Lo que se quiera.

Elaboración:

En primer lugar, se cuecen las patatas y los huevos (se pueden cocer juntos), las patatas se

Ensaladilla rusa

Lunes, 09 de Julio de 2012 00:00

ponen a cocer peladas y en trozos grandes.

Se trocea el cogollo menudito y se lava, luego se pone a escurrir, junto con el picadillo del bote y el atún en un recipiente con agujeros.

Cuando esté fría la patata se revuelve todo en un recipiente grande, se añaden los palitos de cangrejo y los huevos cocidos (rallados en rallador de agujeros gordos) y se reserva una yema para decorar. Se añade la mayonesa (al gusto) y se coloca en una fuente para decorarla al gusto.

Se cubre con un poco de mayonesa que habremos reservado, se ralla la yema con un rallador fino y se ponen los pimientos y las aceitunas.