

Ensaladilla rusa



Ingredientes:

- 2 huevos
- 450 g de patatas mini nuevas en cuartos
- 120 g de judías verdes redondas en trozos medianos
- 120 g de guisantes congelados
- 120 g de zanahorias
- 200 g de filete de atún en aceite de oliva, escurrido
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 8 cucharadas de mayonesa
- 1 diente de ajo picado
- sal y pimienta
- 4 pepinillos pequeños en rodajitas
- 8 aceitunas negras sin hueso, partidas por la mitad
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de eneldo fresco picado, y unas ramitas para adornar

Preparación:

Para la ensaladilla rusa ponga los huevos en un cazo, cúbralos con agua fría y cuézalos 10 minutos. Después, escúrralos y enfríelos bajo el chorro del agua fría. Así se evita que se forme un círculo negrozco alrededor de la yema. Descascaríllelos y déjelos enfriar.

Mientras tanto, ponga las patatas en una cazuela grande con agua fría salada y llévela a ebullición. Cuando el agua hierva, baje el fuego y cueza las patatas 7 minutos o hasta que estén tiernas.

Ensaladilla rusa

Añada las judías y los guisantes cuando falten 2 minutos para finalizar la cocción. Escorra las hortalizas, refrésquelas bajo el chorro de agua fría y déjelas enfriar en un escurridor.

Corte las zanahorias en tiras de 2,5 cm de largo. Desmenuce en trozos más bien grandes los filetes de atún. Cuando las patatas, las judías y los guisantes estén fríos, póngalos en una ensaladera. Añada la zanahoria y el atún y mézclelo bien.

En un bol, mezcle el zumo de limón con la mayonesa y el ajo, y salpimiente. Aliñe con esta salsa la ensalada.

Esparza los pepinillos, las aceitunas y las alcaparras sobre la ensaladilla y por último el perejil y el eneldo.

Justo antes de servir la ensaladilla rusa, corte los huevos en gajos, añádalos a la ensalada y adórnela con ramitas de eneldo.