Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Vamos con otra receta facilísima y que nos gusta a la mayoría (sobre todo si sois amantes de la mayonesa). La ensaladilla rusa es un plato muy sencillo de hacer, lo único, hay que tener un poquito de paciencia porque hay que picar, picar, picar...

El truco de esta receta:

Echarle un chorrito de aceite de oliva antes de comer

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Patata
- medio bote de Pimiento rojo
- 10 Pepinillos
- medio bote de Aceitunas sin hueso
- 2 latas de Atún
- 1 bote de Mayonesa

Preparación:

Paso 1

Dejamos todos los ingredientes en la mesa ya que los iremos utilizando todos para ir picándolos. Antes de empezar a picar, pelamos las patatas y las ponemos en agua hirviendo durante unas 20 minutos para que cuezan.

Paso 2

Mientras tanto, cogemos las aceitunas, el pimiento rojo y empezamos a picar muy pequeño. He puesto una cantidad concreta, aunque puede que a alguno le guste con más aceituna o a otros con más pimiento.

Paso 3

Una vez cocidas las patatas, las picamos y las añadimos a las aceitunas y al pimiento. A la par, le sumamos el atún, mezclamos todo bien en un recipiente y lo dejamos enfriar en el frigorífico durante unas tres horas.

Paso 4

Cuando se haya enfriado, echamos tanta mayonesa como deseemos. Lo volvemos a mezclar todo y ya estará listo para emplatar.