TORTUGA RELLENA DE ENSALADILLA RUSA

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta en poner un papal film en la fuente donde vayamos a hacer la tortuga para que se desmolde bien una vez fría

Descripción:

Este plato me encanta jajja, uno llega a la mesa con esto y se quedan con la boca abierta sobre todo si hay niños, ademas esta buenísima.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de patatas
- 3 latas de atun
- 2 botes de aceitunas rellenas de anchoas
- - 1 lata de pimiento morrón
- 4 zanahoria cocida y picada
- 500 gr. gambas o langostinos cocidos
- Mayonesa
- bollitos de pan de leche
- 5 huevos cocidos

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: yo hago con estos ingredientes la ensaladilla, pero cada uno la puede hacer como quiera. Se parten a trocitos pequeños, las patatas, zanahorias, huevo,pimiento,gambas y una lata de aceitunas, se mezcla con el bonito y la mayonesa. En un molde redondo se forra de papel film, se añade la ensalada y se deja en la nevera unas horas, se saca se da la vuelta y se decora el caparazón con aceitunas cotadas a rodajitas, y con bollitos de estos de leche alargados partidos por la mitad se hacen las patas la cabeza y la cola y con un rotulador comestible se pintan los ojos y la lengua le puse un trocito de pimiento. y el resultado es precioso y simpático me encanto como quedo