ENSALADILLA RUSA

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Sonja Peperkamp



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Es una ensaladilla normal y corriente, pero presentada de esta forma queda muy original y elegante en la mesa.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KL. de PATATAS
- 2 ZANAHORIAS
- 3 HUEVOS COCIDOS
- UNAS CUANTAS de JUDÍAS VERDES
- 2 LATAS de ATÚN
- 3 HUEVOS
- MAYONESA
- PIMIENTOS ROJOS ASADOS
- ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO

Preparación:

Paso 1

Cocemos todos los ingredientes y dejamos que se enfríen. Trituramos las patatas, troceamos los huevos, reservando una yema, cortamos en trozos pequeños, la zanahoria, las judías verdes y los huevos, agregamos a las patatas junto con el atún y la mayonesa, integramos todos los ingredientes. Forramos un molde de corona con films transparente y vertemos la ensaladilla, presionamos un poco para que no queden huecos, la tapamos y llevamos a la nevera unas horas. La desmoldamos y cubrimos con mayonesa, rayamos la yema que teníamos reservada directamente sobre la ensaladilla, decoramos con el pimiento y las aceitunas.