

Creador: Berto **Recetizador:** Rotja Ac



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr. de Patatas
- 2 Zanahorias
- 2 Huevos
- 1 lata pequeña de Atún
- 350 ml. de Mayonesa
- 6 Aceitunas
- 50 ml. de Aceite de Oliva
- Agua
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pon dos cacharros con abundante agua a hervir. Elige una cacerola grande para que quepan las patatas y la zanahoria y otro cacharro más pequeño (como un cazo) para cocer los huevos. Limpia bajo el grifo las patatas, la zanahoria y los huevos. No peles nada, solo lávalo para quitar restos de arena y suciedad. Cuando el agua esté hirviendo mete las patatas y la zanahoria en la cacerola grande y los huevos en el cazo. Para que no se rompan los huevos afloja un poco el fuego donde está el cazo para que no borbotee demasiado el agua. Añade dos cucharas pequeñas con sal al agua de las verduras y un pellizco de sal al agua de los huevos, deja cocer. Cuando pasen 10 minutos retira los huevos, 10 minutos más tarde (20 en total) retira la zanahoria. Cada tipo de patata es un mundo, así que lo mejor es pinchar con un tenedor para ver si está hecha. Si sigue dura deja las patatas 10 minutos más al fuego (30 en total), pincha de nuevo y si aún no está deja 10 minutos más (40 en total). Si la patata es mediana estará cocida y tierna en 20 o 30 minutos, si es más grande tendrás que dejar hasta los 40 minutos e ir probando. Mete los huevos bajo el grifo para enfriarlos y retira la cascara. Separa la

clara del huevo de la yema, reserva la yema para decorar (como en la fotografía) y pica la clara y colócala en un bol grande en el que iremos mezclando todos los ingredientes de la ensaladilla rusa. Cuando la zanahoria y las patatas estén tibias pélalas. Corta la zanahoria a taquitos y haz lo mismo con la patata. Pon la patata en un bol y añade el aceite de oliva, mezcla bien y luego añade la zanahoria y la clara del huevo duro picada. Escurre el aceite de la lata de atún, añade el atún al bol con los demás ingredientes y mézclalo todo bien. Echa tres cuartas partes del bote de mayonesa y mezcla otra vez. Cuando esté todo bien mezclado incorpora poco a poco la ensaladilla al plato o bandeja donde vas a presentarlo y dale la forma que prefieras. Con una espátula (una lengua de gato va muy bien) extiende lo que te queda de mayonesa sobre la ensaladilla rusa para darle un aspecto uniforme. Coge las yemas de los huevos duros y con los dedos desmenúzala sobre la ensaladilla. Corta el pimiento morrón en tiras finas y decora la ensalada rusa con las tiras y unas aceitunas (puedes fijarte en la fotografía como sugerencia de presentación).