ENSALADILLA RUSA CON FLOR DE SALMÓN

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

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
PARA QUE LAS PATATAS FRITAS NO SE ABLANDEN PONERLAS JUSTO AL SACAR A LA MESA QUE QUEDA MUY BONITA EN FORMA DE FLOR

Descripción:

Hoy os traigo una ensaladilla rusa, que en casa nos encanta la verdad. Cada persona la hace de una manera y todas están bien, porque es cuestión de gustos. Yo os voy a decir cómo la hago, pero la podéis hacer a vuestra manera. Lo que quiero que veáis es la decoración, que queda muy bonita con el molde de girasol que me encanta. Os pongo mis ingredientes...

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de patatas
- 2 zanahorias
- 2 latas de atún en aceite
- Aceitunas rellenas de anchoas
- Gambas o Langostinos
- 4 huevos cocidos
- Mayonesa
- Pimientos del piquillo
- Salmon ahumado
- Y BOLSA DE PATATAS FRITAS

Preparación:

Paso 1

Se cuecen las patatas y zanahorias en agua y sal, se dejan enfriar y se parten en trocitos, se añaden los huevos en trocitos, las aceitunas, los pimientos,las gambas o langostinos,el atun y, por último, la mayonesa. Yo he forrado un molde con los filetes de salmón y encima he puesto la ensaladilla, la he dejado en la nevera de un día para otro, lo he desmoldado y, en el centro de la flor, le he colocado una yema de huevo cocida pasada por el pasapuré y le he puesto unas patatas fritas, sin grasa, para adornar y lista para sacar a la mesa.