Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Ensaladilla rusa

20min · 6 raciones · 281 kcal

Ingredientes

- **1kg** de patatas
- **4** zanahorias
- **1/2** cebolla
- **3 latas** de atún al natural
- **15**-20 pepinillos en vinagre
- **3** huevos
- **3 cucharadas** de mayonesa (yo he utilizado Helmans)
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**8,3 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**5,6 g**

Elaboración

1. Pelar las patatas y las zanahorias, cortarlas en dados y ponerlas en una cacerola junto con los huevos (previamente lavados)
2. Añadir agua y un poco de sal, hervir a fuego alto durante 18-20 min
3. Retirar el agua y colocar en un bol grande las patatas y las zanahorias
4. Añadir los huevos, la cebolla y los pepinillos, todo cortado bien finito y pequeño
5. Poner sal y pimienta al gusto, el atún escurrido y la mayonesa, y remover todo hasta que los ingredientes estén bien integrados
6. Llevar al frigorífico unas 4 horas, y ya se podría servir

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya