Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas




APERITIVOS / ENTRANTES

# Huevos de perdiz sobre ensaladilla rusa

4h · 8 raciones · 375 kcal

## Ingredientes

- **8** huevos de perdiz
- **8**-10 patatas gorditas
- **2** zanahorias grandes
- **1/2** bote de pepinillos
- **3** huevos cocidos
- **1** cebolla morada
- **120gr** de gambas
- **4 latas** de atún
- **4 cucharadas** de mayonesa
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **22 g** |
| Grasas | **16 g** |
| Hidratos | **37 g** |
| Fibra | **5,1 g** |

## Elaboración

1. En una cacerola ponemos a hervir las patatas y las zanahorias; cuando estén blandas, retiramos, escurrimos y reservamos.
2. En un cazo hervimos los huevos en agua con un chorrito de vinagre durante 10-12 min. Retiramos, pelamos, cortamos en brunoise y reservamos.
3. En un bol ponemos la patata, la zanahoria, la cebolla, el pepinillo, el huevo, las gambas, el atún, la sal, la pimienta, la mayonesa y mezclamos bien; llevamos al frigorífico unas 4 horas.
4. En una sartén con un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra, freímos los huevos de perdiz y los colocamos sobre la ensaladilla.

Hecho con CookNest