MARÍA



ENSALADAS

Ensaladilla casi rusa

4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Huevos
- Sal
- Pimentón
- Zumo de limón
- Bonito del norte en aceite de oliva
- Pepinillos
- Cebolleta
- Piparras

Elaboración

1. Empezamos cociendo las patatas en abundante agua fría con sal unos 20-25 minutos
2. En ese mismo agua, cocemos los huevos durante 8 minutos y los pasamos a agua fría para cortar la cocción
3. La mayonesa va a ser muy especial, en un vaso batidor ponemos 1 huevo, 1 cdita sal, 1 cdita pimentón dulce, zumo de limón, aceite de la conserva del bonito y un poco más de aove normal, colocamos la batidora en el fondo y vamos moviendo muy despacio hacia arriba hasta que se ligue
4. Picamos las patatas y huevos
5. En un bol añadimos los pepinillos, la cebolleta y las piparras picadas muy pequeñas
6. Incorporamos las patatas y los huevos, desmigamos el bonito y añadimos la mayonesa, mezclamos muy bien y guardamos en la nevera
7. Emplatamos, colocamos 2 lascas del bonito y una pipirrana

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy