HerZechef 👆



ENSALADAS

Ensaladilla rusa de mejillones en escabeche

4 raciones · 455 kcal

Ingredientes

- **2** patatas
- **1** zanahoria
- Pimientos del piquillo
- Aceitunas
- **2 latas** de atún
- **1 lata** de mejillones en escabeche
- **1** huevo
- Sal al gusto
- Chorrito de zumo de limón
- **100 ml** de aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**4,1 g**

Elaboración

1. Hervir las patatas y la zanahoria con piel
2. Mientras tanto, vaciar el jugo de una lata de mejillones en el vaso batidor
3. Añadir un huevo entero y los 100 ml de aceite de girasol
4. Añadir sal al gusto y un chorrito de limón
5. Batir con la batidora hasta que la mayonesa quede bien ligada
6. Cuando las patatas y la zanahoria estén cocidas, dejarlas enfriar y pelarlas
7. Trocear en trozos muy pequeños y mezclar en un bol con las aceitunas troceadas, los pimientos del piquillo picados, un par de latas de atún y la mayonesa
8. Mezclar todo, machacando un poco para que quede bien cremosa
9. Servir con los mejillones reservados por encima y unos piquitos de pan

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto