



## *ensaladilla rusa*

*estilo Food and Cakes*



### Ingredientes:

700 gr de patata roja

3 zanahorias

100 gr de guisantes en conserva

2 latas pequeñas de atún en aceite

3 huevos duros

50 gr de pepinillos

50 gr de olivas rellenas

sal

mayonesa o lactonesa

pimentón dulce de la Vera

### Preparación:

Lavamos las patatas y cocinamos en agua hirviendo durante 20-25 minutos, hasta que al pinchar con un cuchillo comprobemos que están tiernas.

Pelamos las zanahorias y cocinamos enteras en agua hirviendo durante 10 minutos aproximadamente.

Refrescamos las patatas y las zanahorias y rallamos con la ayuda de un rallador. y damos un punto de sal. Colocamos en un bol.

Añadimos el atún desmigado, los guisantes, los pepinillos y olivas rellenas troceadas y los huevos duros picados.

Agregamos la mayonesa o lactonesa al gusto y refrigeramos hasta su consumo.

A la hora de servir, espolvoreamos ligeramente con pimentón dulce de la Vera.

[Con las zarpas en la masa](#)