

ENSALADA RUSA

INGREDIENTES:

1/2 kgs. de papas
1 zanahoria grande (unos 100 gramos)
2 huevos enteros medianos
1 lata de atún pequeña (si puede ser en aceite de oliva si no girasol)
1 bote de mayonesa (unos 350 ml)
6 aceitunas para decorar (pueden ser rellenas de anchoas)
Unas tiras de pimiento morrón (pimiento en conserva)
50 ml de aceite de oliva virgen
Sal

PREPARACIÓN:

Poner a cocer en una olla con agua las papas, la zanahoria y el huevo, a los 10 Minutos retirar los huevos, en 20 minutos más sacar las papas y las zanahorias, pelar los huevos, la zanahoria y las papas. Se separa la yema de la clara, reservar la yema para decorar, la clara se corta menudo y se coloca en un bowl junto con las papas y zanahorias, colocar la mayonesa, aceite de oliva y mover con una cuchara de madera, decorar con pimiento rojo y aceitunas