Ensaladilla rusa de Bar Ri

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 patatas
- 2 zanahorias
- 1 huevo duro (para decorar)
- 50 g de guisantes
- Una lata de ventresca de atún
- Una lata de pimientos rojos de Navarra
- Mayonesa

/ Preparación

Preparación

- Lavamos bien las patatas y las zanahorias y las ponemos a hervir con la piel. Las zanahorias, durante 25 minutos, mientras que las patatas estarán listas en 20 minutos.
- Mientras, ponemos en otro cazo un huevo a hervir. Cuando esté listo, lo sacamos y dejamos enfriar.
- En el mismo cazo, ponemos a calentar agua con los guisantes 3 o 4 minutos.
- Una vez listas las patatas y las zanahorias, las sacamos del cazo y esperamos a que se enfríen. Luego, las pelamos y las cortamos en cuadrados de tamaño mediano.

- Colocamos estas verduras en un cazo, añadimos los guisantes, la ventresca de atún y los pimientos rojos, previamente cortados en trocitos muy pequeños.
- Emplatamos. Para ello, ponemos la ensaladilla en el centro y añadimos encima un poco de mayonesa, un chorrito de aceite de oliva y un poco de huevo duro rallado. Como toque final, colocamos tres tostaditas alrededor de la ensaladilla rusa.