

ENSALADILLA RUSA CON VARIANTES



Preparación

En una olla con agua hirviendo con una pizca de sal añadir las patatas y hervir hasta que las patatas estén cocidas. Unos 45 minutos aprox. Mientras se cocinan las patatas preparar la mayonesa. Batir el limón con el huevo y la sal. Una vez esté emulsionando y sin parar de batir integrar el aceite poco a poco. A continuación, mientras las patatas están todavía calientes y con cuidado de no quemarnos aplastamos las patatas con un tenedor. Añadimos el atún escurrido. Picamos los variantes bien fino e incorporamos a la patata y el atún. Por últimos añadimos una pizca de sal y añadimos la mayonesa al gusto hasta que estén todos los ingredientes bien integrados. Reservar en la nevera por lo menos unas horas antes de comer. Cuando se vaya a servir, rallar el huevo duro por encima y acompañar con picos de pan.

INGREDIENTES

150 g de variantes
6 patatas medianas
2-3 latas de atún
1 huevo duro
Para la mayonesa:
200 g de aceite de girasol
1 huevo
1 cucharada de zumo de limón
Sal al gusto