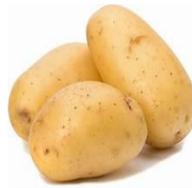


ENSALADILLA RUSA



INGREDIENTES:

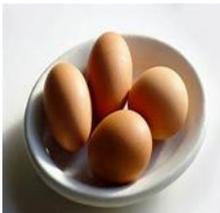


2 LATAS DE ATÚN

4 PATATAS

1 BOTE VARIANTES

MAYONESA



3 HUEVOS

1 PIMENTO MORRÓN (OPCIONAL)

PREPARACIÓN

1. Cocemos las patatas en una olla con agua y sal. Cuando estén cocidas las dejamos enfriar.
2. Cocemos los huevos, los pelamos y reservamos la yema de un huevo para la decoración.
3. Escurremos el aceite de las latas de atún.
4. En un bol, chafamos las patatas ya cocidas y frías con un tenedor y añadimos a la mezcla, los huevos en trocitos, el atún, el bote de variantes (encurtidos variados) y la mayonesa, reservando dos cucharadas para cubrir la ensaladilla.

5. Una vez hecha la mezcla, en un plato, le damos forma, la cubrimos con la mayonesa que teníamos reservada y la decoramos con yema de huevo rallada y pimiento morrón(éste opcional).

6. Por último, la guardamos en el frigorífico hasta su degustación.