

Ensaladilla russa



Un altre plat estrella de l'estiu, ideal per deixar-lo preparat a la nevera i menjar-se'l fresquet al tornar de la platja. Per fer aquest plat fem servir l'ensaladilla congelada que és molt còmode.

Per a 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -1kg d'ensaladilla congelada (porta patata, pèsols i pastanaga)
- -5 talls per cap de pernil dolç
- -1 tall gruixut de pernil salat tallat a daus
- -1 ou per persona
- -1 pot d'olives sense pinyol
- -2 llaunes de tonyina al natural
- -Maionesa: 200cc d'oli d'oliva, sal, un raig de vinagre i un ou



Elaboració:

PAS 1: Posem l'ensaladilla amb sal a l'aigua bullent i la coem uns 8-9 minuts (a la bossa hi posa el temps). Un cop cuita la refredem amb aigua freda i reservem.

PAS 2: Fem la maionesa. Posem tots els ingredients per fer-la en un pot alt. La batedora la deixem al fons quieta i deixem que vagi pujant la maionesa. Podem fer un puja-baixa per acabar de lligar la possible resta d'ingredients i ja la tindrem feta. La tapem i la posem a la nevera. No hi deixeu cap cullera dins que es fa malbé.

PAS 3: Bullim els ous. Els posem en una olleta amb aigua calenta 8 minuts aproximadament. Els treiem i els refredem amb aigua. Un cop freds es pelen i reserven.

PAS 4: Les olives sense pinyol les tallarem en tres parts. Igual que el pernil dolç el tallarem a quadradets no massa petits.

PAS 5: Muntem el plat. Posem l'ensaladilla al fons, els talls de pernil dolç i salat, la tonyina escorreguda, les olives. L'ou en podem posar part tallada a bocins i reservar algún per decorar. Per acabar posar 2 cullerades de maionesa i mesclar-ho tot. Ha arribat el moment de tapar-la amb film transparent i guardar-la a la nevera fins l'hora de dinar.





Bon Profit!