

ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES:

5 Patatas medianas nuevas.

Sal.

4 huevos.

5 Latas de atún,(bien escurrido el aceite)

2 Zanahorias (opcional)

PREPARACION:

Pelar las patatas y trocearlas en cuartos.

Pelar la zanahoria y trocearla en dos o 3 trozos.

Colocar en el vaso y trocearlas 6 seg Vel. 4. Pasar al recipiente Varoma y enjuagar bien debajo del grifo para que suelten el almidón.

Llenar el vaso con 1 litro de agua y meter el cestillo con los huevos.

Colocar arriba el varoma con las patatas y zanahorias y programar 20 min. Temp. Varoma Vel 2.

Transcurrido ese tiempo pinchar con un tenedor y si le falta un poco añadirle unos min. más. Rectificar de sal.

Enfriar los huevos y trocear 2 seg- Vel 4. (yo me dejo uno para decorar, y me gusta rallarlo para que se vean los hilitos.) pero se puede trocear en la máquina igualmente.

.Mezclar todo en un bol, añadiendo la mayonesa que más te guste, o haciendo Lactonesa, Ojo!! La Mayonesa casera sirve, si la vamos a consumir enseguida. Incorporar las latas de atún, patatas zanahorias etc...

