Ensaladilla casera | Ensalada rusa

Dedicación: 10 minutos · Cocción: 15 minutos · Cantidad : 6 raciones

Ingredientes



- 400 gr de bonito fresco: 2 rodajas
- Una hoja de laurel
- 3 huevos talla L
- 3 patatas pequeñas
- 3 zanahorias
- 150 gr de guisantes cocidos
- Sal
- 300 gr de lactonesa o mayonesa

Sobre esta receta

La Ensaladilla Casera es un plato muy socorrido tanto como aperitivo, como primer plato. Esta deliciosa receta sin horno, es muy fácil de preparar y tiene su mayor apogeo en épocas de calor, terraza, verano, playa... La Ensaladilla Rusa tanto como aperitivo, pincho, tapa o plato, no puede faltar en nuestra mesa porque está... de vicio!!!. Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla.. Admite gran variedad de ingredientes, por lo que personalizarla a nuestro gusto es muy sencillo.

Preparación

1. Ponemos a cocer en medio litro de agua con una pizca de sal y una hoja de laurel, las 2 rodajas de bonito fresco. Se cocerá durante 6-8 minutos. En otro recipiente ponemos a cocer los huevos durante 10-12 minutos. Los huevos deben estar a temperatura ambiente.
2. Mientras tanto cortamos las patatas y las zanahorias en tacos finos del mismo tamaño. Cuando el bonito esté cocido lo retiramos, quitamos la hoja de laurel y añadimos medio vaso de agua. Cuando hierva el agua echamos las patatas y zanahorias cortadas. Tapamos y cocemos a fuego medio-alto durante 15 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando para que no se peguen. Una vez templado el bonito se limpia de espinas, dividiéndolo en las 4 partes que se forman por la espina central. Retiramos la parte negra y la piel, desmigándolo en trozos pequeños y reservando.
3. Cuando tengamos los huevos cocidos retiramos del fuego, vaciamos el agua caliente y enfriamos bajo un chorro de agua fría para cortar la cocción. Una vez fríos separamos las bolas de yema cocida, cortamos la clara cocida en pequeños tacos y reservamos. Cuando estén cocidas las patatas y zanahorias, retiramos y dejamos enfriar mientras escurre el agua en un escurridor.
4. Una vez fríos todos los ingredientes se mezclan en un recipiente grande las patatas y zanahorias, los guisantes cocidos, el bonito desmigado, la lactonesa y los tacos de clara cocida, reservando las 3 yemas cocidas para el final. Después de mezclar todo esto bien, se echa en una fuente ovalada haciendo forma de montaña. Finalmente se añade la ralladura de las bolas de yema de huevo y se adorna con unas tiras de

Ensaladilla casera | Ensalada rusa

pimientos morrones.

¿Qué se puede añadir a la ensaladilla?

• Puerros, judías verdes, anchoas, tacos de jamón cocido, pollo, atún, pepinillos, salchichas...

• Aceitunas (enteras en la parte exterior y picadas dentro de la mezcla), discos de huevo duro, pimientos morrones, pimientos del piquillo...

Variantes

• Se podría sustituir el bonito natural por bonito o atún enlatado. Cuanto mejor sea su calidad, mejor sabrá. Eliminamos el aceite que traen. También se pueden sustituir las patatas, zanahorias y guisantes por un bote de macedonia de verduras.

• Si no queremos hacer la o la , se puede utilizar mayonesa comprada. Utilizando todas estas variantes tendremos una ensaladilla rápida, aunque no tendrá ni por asomo, el mismo sabor que con los ingredientes naturales.

Sin gluten

• Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

Recetas SIN HORNO :