



Casita de ensalada

Cocina en Video.com

<i>Comensales</i>	<i>4</i>
<i>Tiempo de preparación:</i>	<i>20 min</i>
<i>Tiempo de dedicación:</i>	<i>15 min</i>

¿Qué necesitamos?

- 10 rebanadas de Pan de molde
- 1 lata de 80 gr de atún al natural
- 2-3 zanahorias
- Brócoli
- 1 lechuga
- 2 tomates

Para la mayonesa sin huevo (lactonesa):

- 200 ml de aceite de oliva suave
- 100 ml de leche

Complementos para la mayonesa:

- 2 dientes de ajo
- 1 lata de 80 gr de atún al natural
- Sal y azúcar

Consejos

- Con esta receta hemos hecho una ensalada mixta acompañada de unos canapés de crema de atún, que en su conjunto a la hora de comer, está muy sabroso. Es una receta que quedará muy bien cuando deseemos sorprender a alguien.
- Esta receta está indicada para cuando queremos sorprender a nuestros invitados, a la hora de la comida, a media tarde o cena, en momentos especiales de celebraciones como cumpleaños (a los niños les gusta prepararla y disfrutan comiéndosela), en vacaciones de verano, navidades, fin de año...

Preparación:

- Cortamos la zanahoria en discos de 2-3 milímetros de ancho y las cocemos en 1/2 vaso de agua con un chorrito de aceite de oliva durante unos 15 minutos.
- Mientras tanto comenzamos haciendo la lactonesa: Cogemos el recipiente, vertemos el aceite y la leche (primero el aceite), un diente de ajo picado, un poco de sal y azúcar.
- Introducimos la minipimer, posicionándola en el fondo del recipiente y, sin moverla, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con la leche, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa.
- Añadimos una lata de atún al natural y acabamos de mezclar.
- Comenzamos haciendo sobre una fuente nuestra casita uniendo 6 lonchas de pan de molde untándolas con la crema de atún. Las colocamos en una esquina de la fuente y cortamos 4 lonchas de pan en diagonal uniendo los triángulos resultantes con la crema de atún, con lo que hemos hecho la base del tejado, que unimos a la base a través de una capa de crema.
- Cuando hayan pasado los 15 minutos, retiramos la zanahoria y el brócoli y dejamos que se escurran sobre un papel de cocina.
- Una vez hecha la estructura de la casa la cubrimos con la crema y vamos cubriendo el tejado con las lonchas de zanahoria a modo de teja. Recortamos una rodaja en forma de puerta y la pegamos con un poco de crema a un lateral. Hacemos lo mismo con las ventanas.
- Una vez finalizada la casita cubrimos la fuente con la lechuga troceada dejando un camino que cubriremos con crema y una lata de atún desmenuzado.
- Cortamos los tomates longitudinalmente a la mitad y luego en lonchas, de manera que nos quedarán unas media-lunas que nos servirán de cierre. Colocamos los dos trozos de brócoli a modo de árboles.
- Finalmente podemos darle un toque echando un poco de la crema restante sobre todo a modo de nieve.