



cazuela



2 litros agua



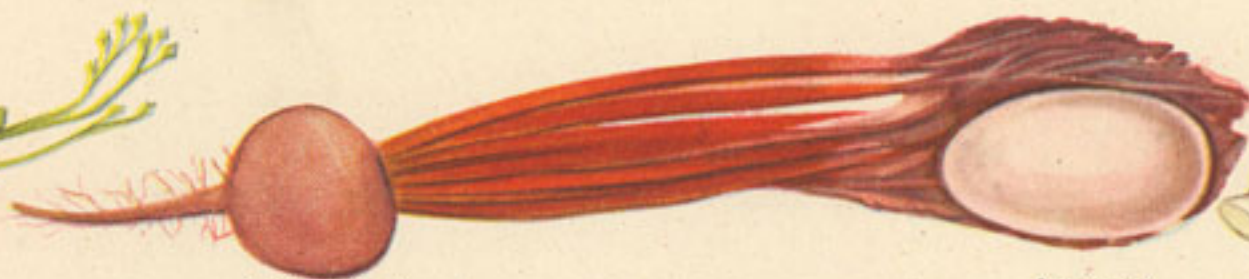
sal según costumbre



6 patatas



3 zanahorias

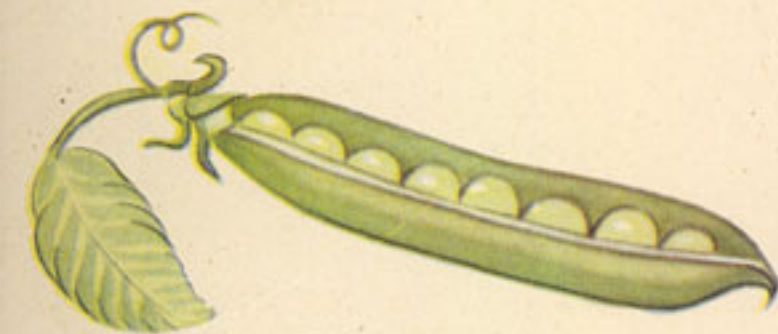


3 remolachas



1 lata espárragos

3 huevos



1 bote guisantes



1 lata atún



mayonesa



100 gramos aceitunas y 2 cucharadas alcaparras

Ensalada rusa

RACION PARA 4 PERSONAS



ENSALADA RUSA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- CAZUELA - AGUA y SAL.**— Viértanse en una cazuela 2 litros de agua (salándola según gustos.)
- PATATAS y ZANAHORIAS.**— Cuando hierva el agua, se echan seis patatas de tamaño regular (sin pelar) y tres zanahorias. Una vez cocidas (media hora aproximadamente) se pelan en caliente dejándolas aparte.
- REMOLACHAS.**— Se cocerán en otra cazuela 3 remolachas en dos litros de agua salada, también a gusto. Se procede de esta manera, para evitar que éstas den su color rojizo a las otras verduras. Se cortará el tallo según gráfico; para evitar que al cocerse pierdan su color violeta habitual. Dada la dureza de esta verdura, conviene cocerlas durante unas dos horas.
- HUEVOS.**— Aprovechando el hervor del agua de la cazuela, se cuecen tres huevos durante diez minutos, retirándolos pasado este tiempo. (Los huevos se pelan más fácilmente pasándolos seguidamente por agua fría.)
- GUISANTES - ATUN y ESPARRAGOS.**— Se necesita una lata pequeña de cada cosa. Se puede sustituir todo ello por fresco si es su época.
- PREPARACION.**— Una vez todo cocido, se cortarán en pedacitos pequeños las patatas, las remolachas, las zanahorias y los huevos, añadiendo a esto los guisantes.
- MAYONESA.**— Se colocará todo ello en una fuente, rociándolo con abundante mayonesa, y removiéndolo con una cuchara de palo.
- PRESENTACION.**— Una vez todo bien mezclado, se vierte encima una última capa de mayonesa, adornándose con aceitunas, alcaparras, puntas de espárragos y trozos de huevo. Se sirve en frío.



Waly