



cazuela



2 litros agua



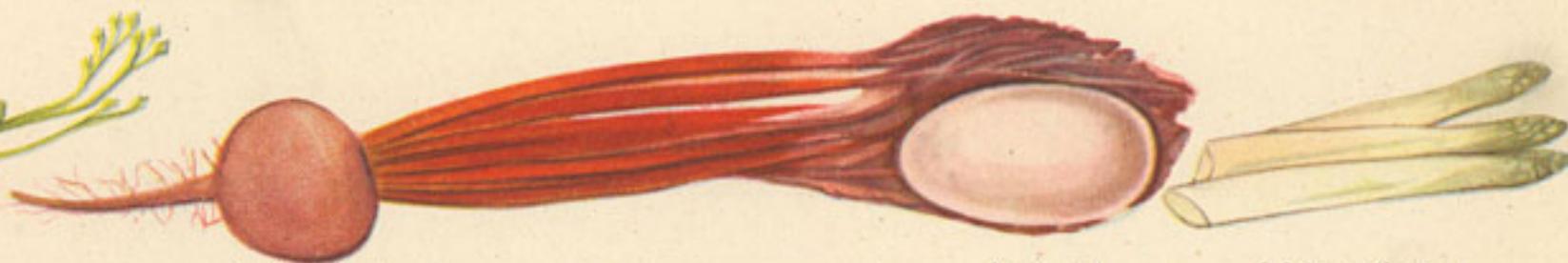
sal según costumbre



6 patatas



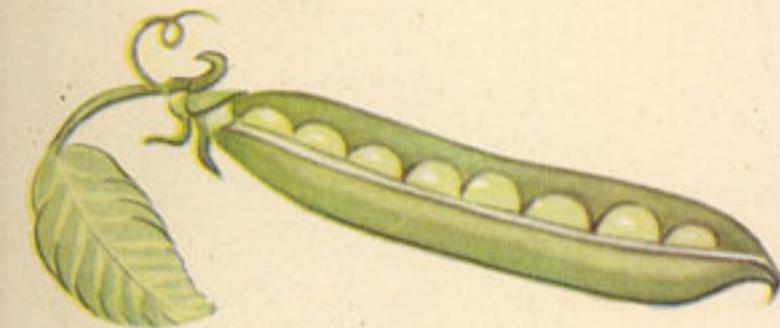
3 zanahorias



3 remolachas

3 huevos

1 lata espárragos



1 bote guisantes



1 lata atún



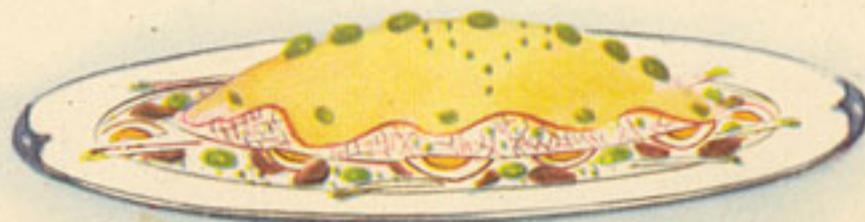
mayonesa



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.



Casa Salsas
Waly