

Ensaladilla con ventresca de atún

Preparación

Para la ensaladilla: Pelamos y cortamos en cuadraditos nuestras patatas y zanahorias con ayuda de nuestro robot de cocina. Las cocemos hasta que al comprobar que al pinchar con un cuchillo están blanditas. Colar, enfriar y reservar. Troceamos el huevo cocido con ayuda de nuestro robot y lo ponemos junto a la patata y la zanahoria. Cortamos finamente las aceitunas y los pepinillos y añadimos a la mezcla anterior. Es el momento de incorporar a nuestra mezcla la mayonesa. Mezclar, incorporar nuestro aceite de conserva, poner a punto de sal y reservar. Lo ideal para esta elaboración es cocinarla un día antes de su consumo. Para la presentación: Montar nuestra ensaladilla en un plato plano y poner encima la ventresca de atún previamente escurrida. Terminar con cebollino picado finamente a cuchillo.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la ensaladilla:

400gr de patata para cocer

3 unid de zanarhorias gruesas

1 huevo cocido

50gr de aceitunas negras

80gr de pepinillo en vinagre

300gr de mayonesa

40gr de caldo resultante de escurrir los pepinillos

El aceite resultante de escurrir nuestra ventresca. Para la presentación

120gr de ventresca de atún en aceite

C/s de cebollino fresco

Utensilios

Robot de cocina para trocear

Boles

Bandejas metálicas

Cebollero

Colador

Cazo

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Lu

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD