



ENSALADILLA RUSA SUPREMA Y CREMOSA

Ingredientes para 8 pax.

- 1, 200 kg de patatas enteras con piel
- 4 zanahorias cotadas en brunoise o rodajas
- 6 huevos duros
- 1 lata de aceitunas verdes deshuesadas de 150 gr.
- 300ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- sal

Ingredientes Para la mayonesa

- 25cl de AOVE
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de vinagre
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. Cuece las patatas con su piel en abundante agua salada. Deja que templen para pelarlas.
2. Cuece las zanahorias.
3. Cuece los huevos duros (10mn)
4. Cuando los ingredientes están aún templados, raya patatas y huevos. Incorpora zanahorias y aceitunas. Sala y añade un generoso chorro de AOVE (aceite de oliva virgen extra).
5. Mezcla con cariño todos los ingredientes.
6. Cubre con la mayonesa casera. Cubre con film y deja reposar 2 horas en la nevera.
7. Mezcla todos los ingredientes con la mayonesa y deja reposar 1 hora más o hasta el momento de servir.

Procedimiento para la mayonesa

1. En un bol prepara la mayonesa, introduce las yemas, la mostaza, la sal, la mienta unas gotas de vinagre y monta la mayonesa con el bazo triturador. Ve añadiendo el AOVE en hilillo.
2. Cuando hayas terminado, estará muy compacta, puedes "relaxarla" o *détendre* con el resto del vinagre.

Puedes enaltecer tu ensaladilla con atún o gambas pero tal cual, ya es una delicia.

Et voilà, bon appétit!