



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de lechuga iceberg cortada en trozos regulares (del tamaño de un huevo)
- 300 gramos de agua
- 100 gramos de zanahoria en trozos
- 150 gramos de cebolla en cuartos y cada cuarto por la mitad
- 150 gramos de pimiento rojo en trozos de 3x3 cm aproximadamente
- 75 gramos de aceitunas negras deshuesadas
- 4 huevos duros

### Salsa tártara:

- 400 gramos de aceite de oliva suave
- 1 huevo duro
- 10 gramos de pepinillos en vinagre
- 10 gramos de cebolletas en vinagre
- 10 gramos de alcaparras en vinagre
- 2 huevos
- el zumo de medio limón
- 1 cucharadita de sal

### Montaje:

- 150 gramos de salmón ahumado
- 150 gramos de bacalao ahumado



**ELABORACION:**

- 1.**  Poner en el vaso la lechuga y cubrir con el agua y **trocear 5 segundos a velocidad 4**. Colarlas utilizando el cestillo y déjalas escurrir. Reservar
- 2.**  Poner la zahoria por reparado en el vaso y **trocear 6 segundos a velocidad 5**. Retirar del vaso y reservar por separado.
- 3.**  Poner en el vaso la cebolla y el pimiento rojo y **trocear 5 segundos a velocidad 4**. Retirar del vaso y reservar por reservado.
- 4.**  Poner las aceituna negras en el vaso y **trocear 2 segundos a velocidad 5**. Retirar del vaso y reservar por separado.
- 5.**  Poner en el vaso los huevos duros y **trocear 2 segundos a velocidad 4**. Retirar del vaso y reservar por separado.

### Salsa tártara:

6. Poner una jarrita sobre la tapa del vaso, pesar el aceite y reservar.

7. Poner en el vaso el huevo duro de la salsa y **trocear 2 segundos a velocidad 4**. Retirar del vaso y reservar.

8. Poner en el vaso los pepinillos, la cebolleta, y las alcaparras y **trocear 3 segundos a velocidad 5**. Retirar del vaso junto al huevo.

9. Poner en el vaso los huevos, el zumo de limón y la sal, y **mezclar 1 minuto y medio a temperatura 80 grados velocidad 4**.

10. Volver a **programar inmediatamente a velocidad 5 y verter el aceite reservado sobre la tapa sin quitar el cubilete**. El aceite irá cayendo a hilo dentro del vaso.

11. Con la espátula, bajar la mahonesa hacia el fondo del vaso y añadir el troceado reservado. **Mezclar 10 segundos a velocidad 3**. Verter en un bol y reservar.

### Montaje:

12. Con ayuda de un aro de emplatar, ir colocando una capa de lechuga, una de zanahoria, una de pimiento rojo y cebolla, una de aceitunas negras y una de huevos. Retirar el aro, regar con la salsa tártara y acompañar con los ahumados. Preparar las otras 5 raciones de la misma manera y servir.

**13.** Se puede montar la ensalada si se prefiere en una bandeja en lugar de en porciones individuales! **¡Está riquísima y es económica!**