



**INGREDIENTES:**

- 800 gramos de patatas
- 350 ó 400 gramos de atún
- 150 ó 200 gramos de envinagrado, (pepinillos, zanahoria, coliflor cebollitas)
- Nosotros lo podemos trocear pequeño o comprarlo troceado, guardando unas rodajitas para adornar al final
- 1 latita de pimiento morrón a tocitos pequeños, guardando unas 6 u 8 tiritas finas para adornar al final
- 1 latita de guisantes de unos 100 gramos

- 4 huevos duros
- mahonesa
- aceitunas negras solo para adornar

### **ELABORACIÓN:**

1. Poner a cocer los huevos 10 ó 12 minutos.
2. Poner a cocer las patatas cubiertas de agua y un poco de sal. SIN PELAR,
3. Hervir 20 minutos o 30 hasta que pinchando con un tenedor, estén bien cocidas.
4. Enfriarlas con agua fría, y cuando podamos las pelamos y las vamos cortando a cuadritos pequeños, y poniéndolas en un bol grande,
5. Cuando los huevos estén cocidos y fríos, sacar una rodaja con yema y reservar para adornar, y trocear los huevos restantes a trocitos pequeños, y añadir ala patatita troceada,
6. Trocear los variantes a trocitos pequeñitos, guardando los de adornar, y el pimiento morrón igual, agregarle, los guisantes, y el atún desmenuzado, ponerle unas cucharadas soperas de mahonesa, mezclar bien, todo, sin exceso, pero bien de mahonesa.
7. Una vez mezclado, poner en una fuente bonita ovalada, o la que nos guste, poner en ella toda la mezcla y ayudarnos a colocar y alisar con una cuchara grande toda la ensaladilla.

8. Volver a poner mahonesa cubriendo con una capa fina que quede tapada y bonita, y adornar con los ingredientes reservados para ello a nuestro gusto.

**NOTA:** La ensaladilla rusa murciana, es famosa en España por lo riquísima que está, tiene mucho éxito, la patata cocida con piel y esos ingredientes que le acompañan, supongo que son el secreto. Murcia es mi tierra de nacimiento y su gastronomía es muy reconocida por lo rica que es.

¡Os gustará, seguro!.Y lista. Famosa por lo rica que está.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



