Ensalada rusa



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zanahorias: 3 Unidades
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Mayonesa: 200 g
Arvejas frescas: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos 4 papas con piel y una vez cocidas las dejamos enfriar, las pelamos y las cortamos en cubos.
- Incorporamos 3 zanahorias hervidas cortadas en cubos, arvejas frescas cocidas y condimentamos con aceite de oliva, sal, pimienta y *mayonesa* para unir los ingredientes.
- Terminamos con *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-rusa-4