

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>