

# Ensalada Rusa con Blinis

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Blinis

**Harina de trigo:** 40 Gramos  
**Huevo:** 1 unidad  
**Levadura:** 3,5 Gramos  
**Mantequilla fundida:** 15 Gramos  
**Sal:** 1 Pizca

**Harina de trigo sarraceno:** 50 Gramos  
**Leche:** 300 mililitros  
**Limon:** 2 Piezas  
**Miel:** 1 cdta

### Camarones

**Brote de chícharo:** c/n  
**Camarón pacotilla:** 250 Gramos  
**Hueva de salmón:** 125 Gramos

**Cebollin:** 50 Gramos  
**Salmón ahumado:** 400 Gramos

### Ensalada rusa

**Papas:** 2 Unidades  
**Jugo de Limón:** 100 mililitros  
**Pimienta:** c/n  
**Apio:** 1/2 Taza  
**Zanahoria:** 1 unidad

**Chícharo:** 1 Taza  
**Mayonesa casera:** c/n  
**Sal:** c/n  
**Crema acida:** 1/4 Taza

### Mayonesa casera

**Aceite De Oliva:** 200 mililitros  
**Yemas:** 2 Unidades  
**Sal:** c/n

**Jugo de Limón:** 10 mililitros

# Preparación de la Receta

## Blinis

- Disolver la *levadura* con la leche y añadir miel y reservar
- En un tazón colocar el *huevo* entero, las harinas y mezclar, incorporar la mezcla de leche y *levadura*, agregar la *mantequilla* fundida y revolver
- Añadir a la mezcla el *jugo* de *limón* y una pizca de sal.
- En una sartén caliente colocar porciones pequeñas y cocinar por ambos lados

## Mayonesa casera

- Emulsionar con ayuda de un brazo las yemas de *huevo* con el *jugo* de *limón* y la mitad de aceite de oliva, ir agregando el resto del aceite en forma de hilo hasta formar la *mayonesa*, *sazonar* y reservar.

## Ensalada Rusa

- En una olla con agua y sal cocer los *chícharos* y reservar.
- Cortar en cubos pequeños la *zanahoria*, *papa*, y cocer, dejar enfriar y reservar.
- Cortar el *apio* en cubos pequeños y reservar
- En un tazón mezclar todos los vegetales, añadir la *mayonesa*, *crema* y revolver.
- Agregar los *camarones* pacotilla *sazonar* con sal y *jugo* de *limón*
- Añadir *cebollín* picado.
- Formar rosas con el *salmón* ahumado y reservar.
- Montar la ensalada rusa sobre los blinis y sobre ésta colocar, *salmón* ahumado, hueva de *salmón*, ramitas de *cebollín* y brotes de chícharo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-rusa-con-blinis>