

Ensaladilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceitunas: 200 Gramos

Guisantes: 50 Gramos

Judías verdes: 50 Gramos

Papas: 1 Kilo

Anchoas: 8 Unidades

Cebollino: c/n

Pepinillos: 8 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Ventresca en aceite: 200 Gramos

Huevos cocidos: 2 Unidades

Mahonesa

Aceite de girasol: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Huevo: 1 unidad

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Mahonesa

- Batir el *huevo* con los aceites y un chorrito de *vinagre*.

Ensaladilla

- Cocer las patatas, las zanahorias, las judías, los guisantes y los huevos
- Se pelan y trocean en pequeño tamaño.
- Se aliñan con un poco de aceite y se les *añade* las aceitunas, los pepinillos, la ventresca y las anchoas troceadas
- Mezclar con un poco de la *mahonesa*,
- Presentar en plato o fuente cubriendo la preparación con más salsa *mahonesa* que se puede adornar aceitunas y anchoas y *cebollino* picado.