



ENSALADILLA RUSA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 40 min 30 min

Ingredientes

Patatas: 1 kg, cocidas con su piel y cortadas en dados.
Zanahoria: 1 unidad, cocida y cortada en dados.
Guisantes de bote: 2 cucharadas soperas.
Bonito en aceite: 200 g, de bote y desmigado.
Colas de gambas: 200 g, cocidas, peladas y sin cabeza.
Huevos duros: 2 unidades, picados.
Salsa mayonesa: 250 cc



Preparación

1. Preparación de hortalizas: Cocer las patatas con su piel y la zanahoria según los métodos básicos de cocción. Una vez frías, pelar y cortar en dados.
2. Preparación del marisco: Cocer las gambas, retirarles la cabeza y la cáscara de las colas.
3. Cocción de huevos: Cocer los huevos frescos durante 15 minutos, enfriar y picar.
4. Mezcla de ingredientes: En un bol, reunir las patatas, la zanahoria, los guisantes, el bonito desmigado, las colas de gambas y los huevos picados.
5. Integración: Mezclar todos los ingredientes con cuidado, procurando no romper los dados de patata y zanahoria.
6. Incorporación de la salsa: Añadir la salsa mayonesa y mezclar suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien ligados.

Notas

- Las patatas, zanahorias, gambas y la mayonesa deben prepararse siguiendo sus respectivas recetas específicas de cocción y elaboración.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Ensaladilla rusa	Entrantes	01	09-02-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.