



ESTD 1869 ESTD



EL ORIGEN *del Sabor*

• SIN COLORANTES • SIN AROMAS • SIN ESPESANTES ARTIFICIALES

30 mins. Fácil 4

ENSALADILLA RUSA



INGREDIENTES:

- 450 ml de Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa
- 1 kg de patatas para cocer
- 3 zanahorias
- 200 g de atún en aceite
- 100 g de guisantes en lata
- 3 huevos cocidos
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN:

Pon agua a hervir con 2 cucharadas de sal en una olla mientras pelas zanahorias y patatas. Cuando el agua hierva, cuece a fuego lento las patatas y las zanahorias peladas.

Mientras se cuecen las zanahorias y patatas, pica los huevos cocidos y desmenuza el atún. Una vez cocidas las patatas y las zanahorias, déjalas enfriar, trocéalas en cuadraditos y colócalas en un bol.

Añade los huevos y el atún en el bol y mézclalo todo junto. Después, añade Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa a la vez que se remueve. Finalmente, añade los guisantes y remueve con cuidado para que no se deshagan.