



ENSALADILLA RUSA GOURMET

Ingredientes (para 4 personas):

- ☐ 1 hoja de masa filo
- ☐ 75 g aceitunas sin hueso
- ☐ 50 g pepinillos
- ☐ 2 huevos
- ☐ 2 zanahorias
- ☐ 2 patatas
- ☐ 2 latas de atún en aceite
- ☐ 4 langostinos crudos
- ☐ 4 rebanadas longitudinales de pan de molde sin corteza
- ☐ Albahaca fresca, vinagre de manzana
- ☐ Sal, aceite de oliva virgen

Elaboración:

1. Lavar las patatas y las zanahorias y cocerlas enteras con piel partiendo de agua fría juntos con los huevos.
2. Retirar los ingredientes cuando estén cocidos, dejar enfriar completamente, pelar y picar en brunoise pequeña (dados de ½ cm).
3. En un bol grande mezclar las zanahorias, patatas y huevos picados, el atún escurrido y desmigado y las aceitunas y pepinillos picados.
4. Sazonar con sal, vinagre, aceite de oliva virgen y mezclar con la cantidad deseada de mayonesa. Reservar.
5. preparar una mayonesa de albahaca triturando la mayonesa natural con unas hojas de albahaca fresca.
6. Extender una fina capa de mayonesa de albahaca sobre una rebanada de pan de molde sin corteza, cortado a lo largo.



7. Encima colocar una capa de ensaladilla rusa aliñada y enrollar comentando por el extremo inferior.
8. Pelar los langostinos y envolverlos individualmente en un cuadrado de masa filo con una hoja de albahaca fresca. Utilizar mantequilla fundida para cerrar el paquete.
9. Cortar unas láminas muy finas de pasta filo para hacer un crujiente y freírlas en una sartén con abundante aceite caliente, solo unos segundos hasta que estén doradas.
10. Freír los langostinos en ese mismo aceite y dejar escurrir sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
11. Para el montaje, colocar unas tiras crujientes de masa filo encima del rollo de ensaladilla rusa y acabar con una brocheta de langostino y albahaca. Acompañar de unos cherrys y mayonesa de albahaca extra.

** ¡¡Solo falta disfrutar de esta innovadora versión ensaladilla rusa coma tan rica como siempre pero más bonita que nunca!!*