ENSALADILLA AL ESTILO ANTOÑITO

INGREDIENTES:

- Mayonesa.
- Pulpo de lata. Gambas cocidas.
- Huevos. Apartamos uno para decorar
- Patatas. Zanahoria. Bote o lata de pimiento piquillo para decorar.
- Lata de aceitunas negras sin hueso, para decorar.

INDICACIONES:

- Pelamos y lavamos las patatas y se cuecen en una olla (10 minutos si es exprés y 20 en la normal).
- Pelamos las zanahorias y las cortamos en trozos pequeños, y las ponemos en una olla normal a cocer.
- Cocemos los huevos. Cuando tengamos todo cocido podemos hacer la “ensaladilla estilo Antoñito”.
- Cortamos las patatas en trozos pequeños. Separamos las yemas para decorar y lo cortamos en trozos pequeños y después cortamos las zanahorias y las gambas en trozos pequeños.
- En un bol mezclamos todo con mayonesa. Servir.
- Para que nos quede la presentación, un poco más, curiosa o podremos poner nuestra ensaladilla, en unas tazas, boles o flaneras, y después dándoles la vuelta.
- Después decorar con huevo, pimiento, aceitunas negras y perejil.
- *Consejo: si las gambas y el pulpo son frescos hay que cocerlos con agua y sal
- **Consejo: La mayonesa se puede hacer casera, pero hay que gastarla y comérsela con la ensaladilla, en el mismo día o como mucho al día siguiente, por lo de la salmonelosis