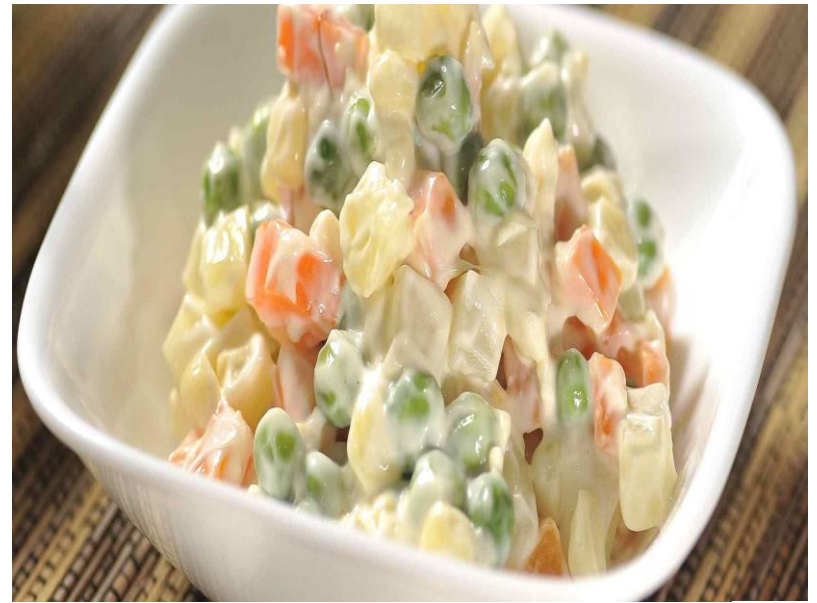


# RecetaKA

## ENSALADILLA RUSA

### Ingredientes para 4 personas:

2-3 patatas (450 g) / 4 zanahorias / 2 huevos / 20 aceitunas rellenas / 3 cucharadas de guisantes en conserva / 2 latas de atún en aceite (200 g) mayonesa casera / sal



### Elaboración:

1. Poner las patatas (limpias y con piel) a cocer a fuego suave en una cazuela con agua fría.
2. Pelar las zanahorias y añadirlas a la cazuela. Cocer (patatas y zanahorias) durante 30 minutos.
3. Cocer los huevos unos 10 minutos desde que el agua comienza a hervir
4. Escurrir el agua, dejar que se temple todo. Reservar las zanahorias en un plato. Pelar las patatas y los huevos
5. Cortar la patata y el huevo en daditos. Cortar las zanahorias en trozos muy pequeños
6. Cortar las aceitunas por la mitad y después finamente.
7. Poner la patata, el huevo, la zanahoria y las aceitunas en un cuenco grande, agregar los guisantes y el atún desmigado. Incorporar la mayonesa (Ojo las mayonesas envasadas pueden contener mostaza), mezclar suavemente.



*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*