

# Ensalada rusa diferente



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-rusa-diferente>

## Preparación

Cocinar por separado en abundante agua con sal las papas, zanahorias y arvejas. Mezclar todos los ingredientes en un bol. Añadir el lomito y las nueces picadas. Aparte preparar un aderezo con la mayonesa y la salsa golf. Verter a la ensalada. Mezclar e integrar bien la salsa a los demás ingredientes. Disponer en una fuente con las aceitunas negras y los huevos en rodajas. Fuente: Recetas Natura

### ▣ **Tip para la receta**

Acompañar con fetas de carne, pollo o blanco de pavo, cocidas y frías con salsa golf!

## Ingredientes

- 1 kgrs. Papa en cubitos
- 2 Zanahorias grandes en cubitos
- 300 gramo/s Chícharos - Arvejas
- 100 gramo/s Mayonesa
- 50 gramo/s Salsa Golf
- 3 Huevos duros
- 100 gramo/s Aceitunas Negras descarozadas
- 100 gramo/s Lomito ahumado en tiras
- 50 gramo/s Nueces

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta

