

Ensalada rusa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Pelar las papas y las zanahorias, cortar en cubos medianos y parejos. Colocar los vegetales en recipiente para microondas con 50 c.c. de agua, tapar y cocinar 15 minutos en máximo. Colar y dejar enfriar, agregar las arvejas descongeladas como indica el envase, el pimiento asado y cortado en tiras, los pepinos en rodajas finas y las aceitunas negras descaroizadas. Incorporar la mayonesa, la crema de leche, el perejil picado, sal y pimienta. Llevar a la heladera y servir bien fría.

Ingredientes

- 500 grs. de papa
- 500 grs. Zanahoria
- 1 paquete de Chícharos - Arvejas congelados/as
- 1 Pimiento rojo asado
- 1 Pepino en vinagre
- 10 grs. Aceitunas Negras
- 200 grs. Mayonesa
- 1 cucharada/s Crema de leche
- 1 cucharada/s Perejil picado
- Sal y pimienta

Categorías

Un día normal, Navidad, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Ensalada

