

ENSALADILLA RUSA

En realidad la Ensaladilla Rusa original nada tenía que ver con la que ahora se conoce, la inventó Lucien Olivier, chef del restaurante Hermitage de Moscú, es por eso que su segundo nombre es **“ensalada Olivier”**, y en su origen llevaba carne de venado y una especie de vinagreta entre otras cosas. Actualmente es raro el sitio donde no se hace, casi todo el mundo la ha adoptado y en cada lugar hay una versión propia. Así que os voy a presentar la versión más doméstica que conozco.

PARA HACER UNA FUENTE APAÑÁ

- 1 kg. Patatas
- 200 gr. Zanahorias
- 100 gr. Guisantes
- Atún
- 3 Huevos
- Maíz
- Aceitunas
- Para la mahonesa:
 - 1 dl. Leche
 - ½ cucharadita del café de Sal
 - 1 cucharadita de Vinagre
 - ½ dl. Aceite de oliva
 - 1'5 dl. Aceite de girasol

ELABORACIÓN:

Pelamos y cortamos las patatas en cuadros de 1 cm o un poco más gruesos, la zanahoria, a mí, me gusta más pequeña, pero es indiferente. Los ponemos a cocer en agua con una cucharadita de sal y cuando comienza a hervir ponemos los guisantes. Deberían estar en doce o quince minutos hirviendo, pero lo iremos comprobando porque depende del tipo de patatas que hayamos usado, el punto de cocción lo podemos saber cogiendo en una cuchara unas patatas y apretándolas con un tenedor, deberían poder machucarse con facilidad. Mientras también cocemos los huevos. Los ponemos a cocer con agua fría y una cucharadita de sal, y cuando empiece el agua a hervir contamos 10 minutos exactos, los apartamos y enfriamos inmediatamente, de esta manera no deberíamos tener ningún problema para pelarlos, así que ha comprobarlo.

Ecurrimos y dejamos enfriar, sin mover hasta ese momento, así no las destrozaremos porque veréis que se habrán quedado muy ternitas.

Mientras hacemos una lactonesa (mahonesa de leche).

1ª forma. Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la túrmix, introducimos hasta el final el brazo de la misma y batimos a velocidad máxima, cuando vemos que está emulsionando en el fondo vamos levantando hacía arriba poco a poco hasta que todo haya emulsionado y haya quedado homogénea, no importa que parezca dura, se puede aclarar con unas gotas de agua, de leche, o de limón si está demasiado suave; para la ensaladilla nos interesa así.

2ª forma. elegir la marca y tamaño del bote que más nos guste, destapar, (normalmente girando la tapa), aunque hay otras opciones, y usar la cantidad deseada.

Ahh!! que ya están frías las patatas!! Pues ala, le ponemos por encima las aceitunas, las que más os gusten ya sean negras o verdes o rellenas de anchoas o de pimientos, también el atún y el maíz, los huevos duros, y las anchoas y los pepinillos cortados pequeños, casi toda la mahonesa menos una buena cucharada y mezclamos bien, probando el punto de sal, por si hay que añadir.

Alisamos la superficie, y decoramos como mas nos guste, dejad volar la imaginación, no seáis repetitivos. Algunas veces las cosas no tienen que parecer lo que son. Y otras basta con cualquier simpleza, depende del momento, qué sé yo.

