Receta de Ensaladilla

Ingredientes

- Patatas: 1-2 kg (según el número de personas)
- Zanahorias: 3-5 unidades
- Guisantes: 1-2 botes cocidos (o frescos, cocidos con un puñado de sal durante 10-15 minutos)
- Huevos: 2-3 unidades (para huevo duro)
- Mayonesa: comprada (en cubos grandes para bares) o casera
- Opcional:
 - Gambas (para ensaladilla de gambas)
 - Pulpo (para ensaladilla de pulpo)
 - Pimiento morrón (para decorar)
 - Espárragos blancos (para decorar)
- Sal: al gusto
- Vinagre: un chorrito (opcional, para cocer los huevos)

Utensilios

- Olla grande
- Cazos pequeños
- Bol grande
- Recipientes pequeños (para reservar ingredientes)
- Cuchillo y tabla de cortar
- Recipiente refractario (para presentar)

Preparación

1. Cocer las patatas:

- a. Lava bien las patatas. Puedes cocerlas con piel o peladas, según prefieras.
- b. Colócalas en una olla con agua y hiérvelas hasta que estén tiernas (unos 20-30 minutos, dependiendo del tamaño).
- c. Una vez cocidas, déjalas enfriar, pélalas (si no lo hiciste antes) y córtalas en trozos pequeños o machácalas si prefieres una textura más cremosa.
Sazona con sal y reserva.

2. Preparar las zanahorias:

- a. Pela las zanahorias y hiérvelas en agua con un poco de sal hasta que estén tiernas (unos 15-20 minutos).
- b. Córtalas en cubos pequeños, tiras o como prefieras. Reserva.

3. **Cocer los guisantes** (si usas frescos):
 - a. Hierva los guisantes en agua con un puñado de sal durante 10-15 minutos.
 - b. Escúrrelos y reserva. Si usas guisantes de bote, simplemente escúrrelos y reservalos.
4. **Cocer los huevos:**
 - a. Coloca los huevos en un cazo con agua fría. Añade un chorrito de vinagre (opcional, para evitar que se rompan).
 - b. Lleva el agua a ebullición y cuece durante 5-10 minutos.
 - c. Enfría los huevos en agua fría, péralos y córtalos en trozos pequeños. Reserva.
5. **Preparar los ingredientes opcionales:**
 - a. Si usas gambas o pulpo, cocínalos previamente y córtalos en trozos pequeños. Reservalos.
6. **Mezclar los ingredientes:**
 - a. En un bol grande, combina las patatas, zanahorias, guisantes, huevos y los ingredientes opcionales (gambas o pulpo, si los usas).
 - b. Añade mayonesa al gusto y mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
 - c. Prueba y ajusta la sal si es necesario.
7. **Presentar la ensaladilla:**
 - a. Coloca la mezcla en un recipiente refractario (redondo o alargado, según prefieras).
 - b. Cubre la superficie con una capa fina de mayonesa para que quede uniforme.
 - c. Decora con tiras de pimiento morrón, espárragos blancos o cualquier otro ingrediente al gusto.
8. **Servir:**
 - a. Refrigera la ensaladilla durante al menos 1 hora para que esté fresca al servir.
 - b. Sirve fría y disfruta. ¡Buen provecho!

Notas

- La ensaladilla puede personalizarse: hazla rusa (solo con verduras), de gambas o de pulpo según tus preferencias.
- Si preparas la ensaladilla para un bar o evento, usa mayonesa comprada para cumplir con las normativas sanitarias.
- Para una presentación más festiva, como en Semana Santa, decora con ingredientes coloridos y atractivos