

Entsalada errusiarra berdelarekin - Ensalada rusa con verdel

VALENTÍN ZUMALABE - Zumalabe Hotela

Bajada Puerto, 2, 20830 Mutriku - Tel: 943 60 46 17



Osagaiak 4-6 pertsonarentzat:

Ingredientes para 4-6 personas:

- **200 gr patata** / 200 gr de patatas
- **2 arrautza** / 2 huevos
- **1 berdel garbi eta hezur gabe** / 1 verdel limpio y sin espinas
- **3-4 koilarakada maionesa** / 3-4 cucharadas de mayonesa
- **1 azenario** / 1 zanahoria
- **8 oliba, antxoaz beteak** / 8 aceitunas rellenas de anchoa
- **150 gr ilar** / 150 gr de guisantes

Nola egin:

Egosi patatak eta arrautzak.

Egosi azenarioa eta ilarak.

Egosi berdela edo frijitu zartaginean.

Patatak, azenarioa eta arrautzak kubo txikitan zatitu.

Zatitu olibak.

Jarri osagai guztiak ontzi handi batean eta gehitu maionesa. Ondo nahasi.

Elaboración:

Cocer las patatas y los huevos.

Cocer las zanahorias y los guisantes.

Cocer o freír el verdel en una sartén.

Trocear las patatas, la zanahoria y los huevos en pequeños cubos.

Trocear las aceitunas.

Combinar todos los ingredientes en un bol y añadir la mayonesa. Remover bien.