

Ensaladilla Rusa con Lactonesa

Ingredientes

- 600 grs. Agua (para el vapor)
- 4 Huevos
- 600 grs. Patatas (cortadas a dados)
- 2 - 3 Zanahorias (peladas y cortadas en 2 o 3 trozos)
- 100 grs. Guisantes (en conserva o congelados)
- 200 grs. Atún en Aceite de Oliva
- 1 Cuchadita de Sal

Lactonesa (Mayonesa sin huevo)

- 300 grs. Aceite (girasol o oliva suave)
- 150 grs. Leche
- 1 Diente de ajo
- 1/2 Cucharadita de Sal
- Zumo de 1/2 Limón o 1 Cucharadita de Vinagre.

Preparación

1. Ponga en el vaso las zanahorias y programe **2 seg/ vel 5**. Retire del vaso y reserve en el recipiente Varoma.
2. Ponga el agua en el vaso, introduzca el cestillo con los huevos.
3. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y ponga dentro las patatas y los guisantes junto con las zanahorias. Tape el Varoma y programe **26 min/ Varoma/ vel 1**.
4. Retire el Varoma. Ponga las verduras al vapor dentro de una ensaladera grande. Sazone con la sal al gusto y deje enfriar.
5. Escorra la lata de atún y ponga el atún desmenuzado y los huevos troceados en la ensaladera junto con las verduras.

Lactonesa (Mayonesa sin huevo):

6. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pese dentro de la jarra el aceite y reserve.
7. Ponga en el vaso la leche, el ajo y la sal y triture **1 min/ 37°/ vel 5**. Emulsione **3 min/ 37°/ vel 5**, mientras tanto, vierta poco a poco el aceite sobre la tapa con el cubilete puesto.
8. Añada el limón o el vinagre y mezcle **5 seg/ vel 5**.
9. Vierta en una salsera y sirva con la ensaladilla.