



ENSALADA RUSA «ARENQUE CON ABRIGO DE PIEL»

INGREDIENTES

- 2 remolachas
- 3 patatas
- 3 zanahorias
- 230 g de filetes de arenque
- 2 manzanas agri dulces
- 1 cebolla, pelada y cortada fina
- 2 huevos
- 200 g de mayonesa
- unas ramitas de perejil

PREPARACIÓN

1. Escurre el filete de arenque
2. Cocina las remolachas en tu olla de 3 litros durante 30-40 minutos y las patatas y zanahorias en tu olla de 2 litros durante 20-25 minutos. Deja enfriar.
3. Hierve bien los huevos en la olla de 1 litro. Deja enfriar.
4. Pela las patatas y las remolachas. Usa guantes de cocina para no mancharte las manos.
5. Corta en dados el filete de arenque, las patatas, las zanahorias y las manzanas con tu juego de cuchillos iCook (dados de unos 0,5 cm).
6. Pela los huevos y rállalos con el rallador grande iCook. Tápalos bien en un cuenco para mezclar de acero inoxidable con tapa y ponlo en la nevera.
7. Ralla las remolachas.
8. Coloca una capa de patatas en un plato para servir y pon mayonesa encima. Luego coloca una capa de arenque y cebolla, añade sal y mayonesa. Coloca capas de zanahoria y remolacha encima y añade sal y mayonesa. Pon las manzanas en la última capa.
9. Alinea los bordes y pasa mayonesa por la parte superior y los lados. Envuelve con film transparente y ponlo en la nevera durante unas horas o toda la noche.
10. Espolvorea con el huevo rallado y las ramitas de perejil antes de servir.