

## **ENSALADA ROJA**

### **INGREDIENTES**

250 gr. de raíz de apio pelada  
200 gr. de remolacha cocida  
100 gr. maíz cocido  
6 salchichas ahumadas  
50 gr. de pipas de girasol peladas  
70 gr. aceitunas verdes sin hueso  
50 gr. de pepinillos en vinagre  
2 cucharadas de alcaparras  
4 endibias bien peladas y secas  
Mayonesa (que tendremos ya preparada)

### **PREPARACION**

Tendremos hecha la mayonesa del paso anterior y sin lavar el vaso:

Trocear por separado todos los ingredientes a velocidad 3 y medio, excepto las endibias. ( las aceitunas y los pepinillos se trocean juntos)

Todo lo troceado lo iremos poniendo en platos para que el cliente lo vea, después lo pondremos todo en un bol grande o ensaladera, trasparente, añadiendo los ingredientes que no se trocean y la mayonesa. Lo mezclamos bien y lo presentamos igual que en la foto del libro.

Lo serviremos en cápsulas de magdalenas

### **NOTA**

En el frutero del tupperware queda muy bien presentada.