

## ENSALADA SOBRE MANZANA

### INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

600g de patatas cortadas en rodajas finas

150g de zanahorias en rodajas finas

3 huevos

Para la mayonesa:

1 huevo

$\frac{1}{2}$  diente de ajo

vinagre al gusto

300g de aceite de oliva virgen extra

sal

Resto:

1 lata de 200g de bonito asalmonado

60g de aceitunas sin hueso

60g de pepinillos en vinagre

Para decorar:

50g de pepinillos

50g de aceitunas verdes sin hueso

1 zanahoria, etc

Para servir:

4 manzanas Golden peladas y sin corazón

### PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso 600g de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma,

velocidad 1  $\frac{1}{2}$

Mientras tanto coloque los ingredientes del recipiente Varoma, cierre bien y cuando termine el tiempo programado anteriormente, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad  $1 \frac{1}{2}$

Retire el recipiente, espolvoree las patatas y zanahorias con sal y reserve. Pele los huevos rápidamente y reserve.

Ponga en el vaso los ingredientes de la mayonesa, sin el aceite y mezcle durante 15 segundos en velocidad 5

Sin quitar el cubilete de la tapadera eche el aceite despacio hasta terminar los 300g, saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche las aceitunas, pepinillos y huevos y trocear todo durante 4 segundos velocidad  $3 \frac{1}{2}$  , saque y reserve.

Echar en el vaso las zanahorias y trocearlas 4 segundos velocidad  $3 \frac{1}{2}$  . Sobre ellas eche las patatas y macháquelas un poco programando de 6 a 8 segundos en velocidad  $2 \frac{1}{2}$  , ayudándose con la espátula.

Añada el bonito bien escurrido y mezcle en velocidad  $2 \frac{1}{2}$  , termine de hacerlo con la ayuda de la espátula, incorpore los pepinillos, aceitunas y los huevos troceados, así como la mayonesa que admita. Mezclar bien.

Parta las manzanas en rodajas gruesas, colóquelas en una fuente de servir y cúbralas con la ensalada, en forma de montículo. Adorne con trocitos de aceitunas, pepinillos, y zanahoria cruda, ponga entre ellas hojas de lechuga, endibias, etc (al gusto).