

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:08  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensaladilla-peri.html>

---

## Ensaladilla Peri

### INGREDIENTES

4 patatas  
2 zanahorias  
1 latita de guisantes  
1 lata de melva (o caballa)  
1 cucharada de cebolla muy picada  
1 lata de aceitunas rellenas  
1 lata de maíz dulce  
2 huevos duros en trozos  
250 grs. de gambas cocidas  
250 grs. de palitos de cangrejo  
1 lata de pimientos de piquillo  
Mayonesa  
Vinagre aromático tipo Módena

### PREPARACIÓN

Cocer las patatas y la zanahoria, previamente raspadas con un cuchillo para limpiarlas, comprobar si están pinchándolas con un tenedor, sacarlas y esperar que se enfríen. Cortarlas en daditos

Escurrir los guisantes , el maíz, las aceitunas y los pimientos.

Cortar en daditos los palitos de cangrejo.

Reservar las yemas, lo pimientos y la mitad de las aceitunas.

Mezclar en una fuente todos los ingredientes con la mayonesa. Aderezar con unas gotitas de vinagre aromático.

Decorar la fuente espolvoreando las yemas de los huevos, previamente machacadas. Formar rombos con tiras de pimientos de piquillo, poner en medio de cada uno una aceituna.