

# Ensaladilla de verduras con mayonesa de mejillones

❄️ 30 min

👤 4 pax



## Ingredientes

5 Patatas medianas

½ cebolleta

50g Judías verdes redondas

2 zanahorias

2 cdas de alcaparras

6 pimientos de piquillo

½ lata aceitunas sin hueso

8 cdas de mayonesa

1 cda mostaza (Dijon o Americana)

2 cdas aceite de oliva 0,5

½ lata paté de mejillones picantes

1 lata mejillones en escabeche

2 cdas vinagre sidra Maeloc

Sal



## Elaboración - Ensaladilla

✳️ Limpiar las verduras para eliminar restos de tierra y las puntas de las judías.

✳️ Cocemos las patatas y las zanahorias, sin pelar, en una olla con agua y una cucharada de sal unos 15-20 minutos.

✳️ Cocemos las judías enteras unos 5 minutos.

✳️ Preparamos el aliño picando la cebolleta, las aceitunas y los pimientos de piquillo. Añadimos las alcaparras y el vinagre.

✳️ Escurrimos las verduras, atemperamos con agua fría y las dejamos reposar 5 minutos.

✳️ Cortamos las zanahorias y las judías en trozos pequeños y las ponemos en un bol.

✳️ Pelamos las patatas y las chafamos con un tenedor.

✳️ Integramos el aliño que preparamos anteriormente y mezclamos todo bien.

✳️ Añadimos aceite de oliva, dos cucharadas de mayonesa y un punto de sal.

✳️ **Un consejo:** Tras cocer y escurrir las patatas, podemos asárlas ligeramente en el mismo recipiente de la cocción vacío para concentrar el sabor.

## Elaboración - Mayonesa mejillones

✳️ Mezclamos la mayonesa con la mostaza en un bol.

✳️ Añadimos el paté de mejillones del lote de Navidad y mezclamos.

## \*Sugerencia de presentación

Colocar la ensalada aliñada en un plato o fuente y tapar con la mayonesa de mejillones. Decorar con unas laminas finas de cebolleta, unas tiras de piquillo y unas alcaparras. Por último, añadimos unos mejillones en escabeche utilizando el jugo de la lata como aliño final.

## Equipo:

Ávila & Fernández

