



# RECETA

## ENSALADILLA

*(Esta receta nos ha llegado desde Canarias, por lo que vamos a mantener su vocabulario)*

### Ingredientes

- *Mayonesa*
  - *1 kg Papas*
  - *2 latas de Atún*
  - *1 Cebolla*
  - *½ Pimiento rojo*
  - *½ Pimiento verde*
  - *Arvejas (Guisantes)*
  - *1 lata de aceitunas*
  - *3 huevos*
- \* los pimientos se pueden sustituir por pimientos asados*

### Elaboración

1. *Guisamos (cocer) las papas peladas con un poco de sal y dejamos que se enfríen.*
2. *Guisamos (cocer) los huevos y reservamos.*
3. *Troceamos los pimientos, las aceitunas, los huevos y la cebolla.*
4. *Añadimos las arvejas (guisantes) y mezclamos bien y reservamos*
5. *Cuando las papas estén frías las machacamos y añadimos a la mezcla anterior.*
6. *En un bol amplio con todos los ingredientes ya juntos, añadimos mayonesa y mezclamos bien hasta que esté a nuestro gusto*
7. *Decorar. Meter en la nevera un par de horas y a disfrutar. No olvides comprar pan!!*



*Cele Quintero*