

## ENSALADILLA RUSA

### Ingredientes

- Macedonia de Verduras sin sal ⓘ
- 1 lata de atún
- 1 huevo
- Vinagre
- Aceite Arbequina Dantza ⓘ
- Sal



### Preparación

1. Abrimos el bote de Macedonia de verduras sin sal Dantza, escurrimos bien y lo pasamos a un bol grande.
2. Le añadimos una lata de atún y mezclamos bien para que se integre con la macedonia.
3. En un vaso de batidora añadimos 1 huevo que habremos sacado antes de la nevera para que esté a temperatura ambiente, un chorrito de vinagre, sal y una buena cantidad de aceite arbequina Dantza.
4. Introducimos el brazo de la batidora hasta el fondo y trituramos sin levantar la batidora hasta que la mezcla emulsione.
5. Cuando empiece a emulsionar, vamos subiendo lentamente la batidora viendo cómo va formándose la mayonesa y, cuando llegemos arriba, la movemos de arriba abajo suavemente.
6. Añadimos mayonesa al gusto sobre nuestra ensaladilla rusa, la mezclamos y la reservamos en la nevera para poder comerla bien fresquita.
7. ¡Y listo! Servimos nuestra ensaladilla rusa en cuencos individuales y dejamos el resto en el bol para que los comensales puedan repetir todas las veces que quieran.