

ENSALADILLA RUSA CON QUESO BATIDO Y MOSTAZA

Ingredientes

- Macedonia de verdura Dantza **i**
- 2 huevos
- 1 lata de atún
- Tacos de pechuga de pavo
- 2-3 cucharadas de queso fresco batido
- 1 cucharadita de mostaza
- Zumo de 1/2 limón
- Sal



Preparación

1. Ponemos un cazo con agua a hervir y cocemos los huevos durante 10 minutos. Pasamos inmediatamente los huevos por agua fría para cortar la cocción y reservamos en el frigorífico.
2. En un cuenco agregamos el queso fresco batido, el zumo de limón, la mostaza y una pizca de sal. Mezclamos bien para que se integren todos los ingredientes.
3. Abrimos el bote de Macedonia de verdura Dantza, enjuagamos, escurrimos bien y la añadimos a un bol.
4. Escurrimos la lata de atún, troceamos los huevos duros y también la pechuga de pavo en dados y añadimos todo sobre la macedonia.
5. Agregamos la salsa, mezclamos bien para que se reparta por toda la ensaladilla y refrigeramos un par de horas antes de servir bien fría y... ¡Ya podemos disfrutar de esta deliciosa y refrescante receta para este verano!