

- 4 patatas medianas cocidas con piel
- 3 huevos cocidos
- 250 gr. de palitos de cangrejo descongelados y picados finos
- 250 gr. de gambitas peladas (descongelar y un minuto al micro)
- 3 zanahorias crudas
- 1 bote pequeño de aceitunas rellenas
- picadillo de variantes
- mayonesa
- 1 bote de patatas pringuels
- 1 bote de aceitunas negras



ELABORACIÓN

Hervir las patatas con piel así no quedarán aguadas. Cocer aparte 3 huevos.

Una vez estén frías cortarlas según tengáis costumbre a mi me gusta a rebanaditas e ir poniéndolas en un cuenco grande.

Descongelar las gambitas escurrir el agua y cocerlas 1 minuto mas o menos en el microondas a potencia máxima, no hace falta ponerles agua.

Cortar a trocitos los palitos de cangrejo.

Rallar las zanahorias con el rallador grueso o si lo haces en thermomix trocear y picar con varios golpes de turbo.

Cortar a rebanaditas las aceitunas rellenas.

Poner en un colador el picadillo de variantes para escurrir el vinagre.

Trocear 1 huevo y 2 claras, reservar las dos yemas para adornar.

Mezclar todo en el cuenco dónde tenemos las patatas probar de sal y añadir mayonesa hasta que la tengáis a vuestro gusto.

El adorno eso ya va a gustos. Yo lo hice de la siguiente manera, puse la ensaladilla en un molde redondo de corona de silicona apretar bien y dejarla en el frigorífico unas horas.

Cuando esté fría desmoldar en una fuente, cubrir de mayonesa o bien poner (en una manga pastelera y si no tienes con una bolsita de plástico cortando una puntita o también queda muy bien haciendo un cucurucho con papel de horno) la mayonesa y vas haciendo dibujitos. Rallar por encima las yemas de huevo que teníamos reservadas.

En el momento de servir ponerle las patatas fritas alrededor y rellenar el hueco con aceitunas negras.