

Entremesos tradicionals

Països Catalans

Lourdes Marín

Ingredients

Per a l'ensalada russa:

600 g de patates tallades a daus petits
150 g de pastanagues tallades a daus
150 g de mongetes tendres
100 g de pèsols (frescos o congelats)
600 g d'aigua (per al vapor)
3 ous durs
Sal al gust
200 g de tonyina en oli d'oliva
Una llauna d'olives verdes sense pinyol



Per a la decoració:

8 talls de bull blanc
8 talls de botifarra catalana
6 talls de pernil

Preparació

Primer de tot, poseu una olla grossa al foc amb aigua i sal. Seguidament, peleu bé les patates i les pastanagues i talleu-les a quadradets petits. Netegeu les mongetes tendres i talleu-les també a trossets.

Quan l'aigua comenci a bullir, incorporeu-hi les patates, la pastanaga, les mongetes i els pèsols. Deixeu coure les verdures durant uns 15 minuts procurant que no es desfaci la patata.

Un cop cuites les verdures, retireu-les del foc, escorreu-les bé i poseu-les en una safata. Quan estiguin fredes, afegiu-hi la maionesa i mescleu-ho tot bé procurant no aixafar la patata. A continuació, incorporeu-hi la tonyina esmicolada i les olives verdes tallades a rodanxes.

Finalment, empolvoreu l'ensalada amb l'ou dur ratllat i poseu a sobre olives per decorar-la.

Per presentar el plat, col·loqueu-hi l'ensalada al centre i les rodanxes d'embotit i dos ous durs partits per la meitat al voltant.

Bon profit!

VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>