

Ensalada russa

L'Equador

Cynthia Cornejo

Ingredients

5 patates mitjanes
1 pit de pollastre gros
1 pastanaga grossa
Maionesa

Preparació

Pelegu les patates i la pastanaga. Renteu-les i talleu-les a trossets petits.

En una olla mitjana fiquem-hi aigua, sal al gust, el pit de pollastre sencer i els trossets de les patates i la pastanaga. Feu-ho coure al foc durant uns 15 minuts.

Quan s'hagi cuit, traieu-ho del foc i aboqueu-ho en un colador. Una vegada ben escorregut fiquem-ho en un bol gran, esmicoleu el pit de pollastre, poseu-hi maionesa al gust i barregeu-ho.