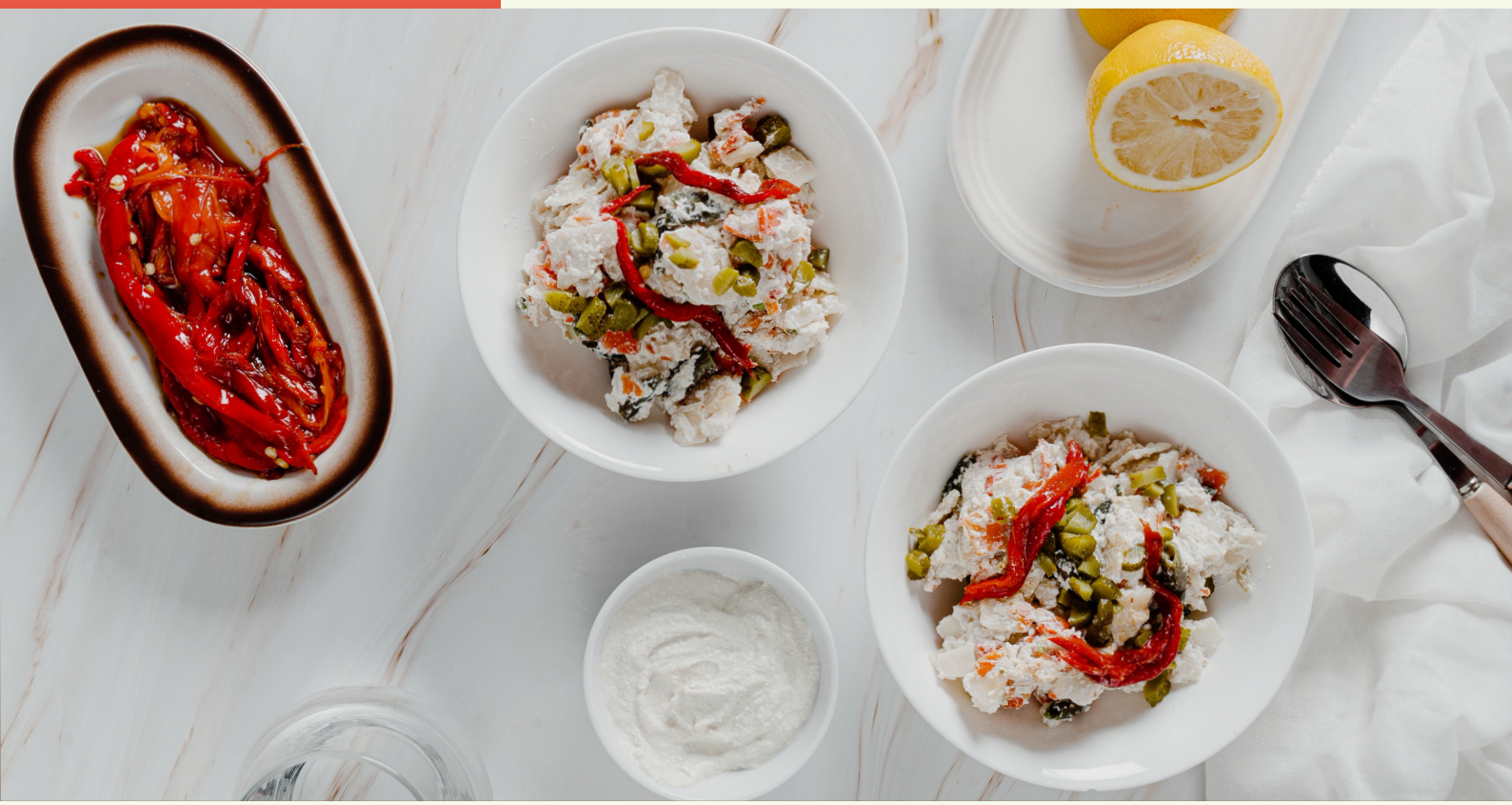
ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA DE TOFU, PEPINILLOS Y PIMIENTO ROJO



Receta

Ingredientes

- *1 paquete de ensaladilla rusa Trevijano*
- *2 cucharaditas de sal*
- *100g de pimiento rojo en conserva*
- *80g de pepinillos en vinagre*
- *1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra*

Para la mayonesa de tofu:

- *Zumo de 1 limón*
- *200g de tofu firme*
- *4g de sal*
- *10ml de agua*
- *1 cucharada de mostaza Dijon*



Ensaladilla Rusa

Preparación

1 – L.- Cocinamos la ensaladilla, cociendo las verduras en abundante agua hirviendo con 2 cucharaditas de sal durante 15 minutos. Escurrimos bien y enfriamos en el frigorífico.

2 – Doramos el tofu en una sartén 5 minutos a fuego medio con 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra.

3 – Preparamos la mayonesa de tofu mezclando todos sus ingredientes con la batidora hasta que adquiera la consistencia deseada.

4 – Cortamos en trocitos el pimiento y los pepinillos y lo añadimos a la ensaladilla.

5 – Mezclamos todo con un tenedor y servimos... ¡A disfrutar de una comida sincera!

40'

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1000 kJ 239 kcal
Grasas (g)	17
de las cuales Saturadas (g)	2,9
Hidratos de carbono (g)	13
Fibra alimentaria (g)	4,3
Proteínas (g)	5,3
Sal (g)	5,28