

## Ensaladilla de Remolacha

### Ingredientes:

- 500 gr de remolacha cocida
- 6 huevos cocidos
- 150 gr de pepinillos agri dulces
- 300 gr de langostinos cocidos
- Mahonesa



### Elaboración:

Partir la remolacha cocida en daditos pequeños, a nuestro gusto. Igualmente haremos con los huevos cocidos, los pepinillos agri dulces y los langostinos pelados, uniremos todo con la remolacha en una ensaladera.



Por último añadimos la cantidad de mahonesa que nos guste, revolvemos todo bien y dejamos en el frigorífico hasta que lo vayamos a consumir.

### Nota:

Ensaladilla colorida, fresca y con una mezcla de sabores muy agradable. He de decir que esta receta la probé por primera vez solo con remolacha, pepinillos, huevo duro y mahonesa. La he tuneado con langostinos, pero creedme, no es necesario.

## REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**