



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADILLA DE SURIMI Y POTA



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Patatas para cocer.
- 8 Barritas de Surimi.
- 250 gr. de palitos de Pota.
- 1 Zanahoria mediana.
- 8 Mini Pepinillos en vinagre.
- Unas hojitas de Menta o Hierbabuena.
- 1 Vaso de Leche entera.
- 2 Vasos de aceite de girasol.
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Chorreoncito de Limón.

ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y les damos un corte poco profundo rodeando la patata, pelamos y troceamos la zanahoria. Ponemos una olla con agua y cuando hierva añadimos las patatas y la zanahoria para cocerlas. En otra olla cocemos los palitos de pota, una vez cocida y fría la cortamos en daditos. Cocidas las patatas y ya templadas, les quitamos la piel y las troceamos en daditos pequeños. Picamos el surimi muy pequeñito y reservamos. Ahora haremos la mayonesa con la leche, el aceite, la sal y el chorrito de limón. En un bol mezclamos todo menos la zanahoria y los pepinillos, sazonamos y pasamos a una fuente adornando con la zanahoria, los pepinillos y unas hojitas de menta o hierbabuena.

<https://www.mepillasquisando.com>