



Ensalada rusa con carnes CARDISO

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 6 salchichas tradicionales CARDISO.
- 125 gr. de Jamón Premium CARDISO.
- 2 kg. o 12 papas medianas.
- 4 zanahorias medianas.
- 600 gr. arvejas en vaina, o dos latas.
- Sal gruesa o sal gorda.
- 3 cdas de mayonesa.

Preparación:

Poner los huevos en una olla con agua y sal gruesa. Lavar las verduras.

Picar en trocitos las Salchichas tradicionales CARDISO y cortar en tiritas el Jamón Premium CARDISO. Pelar las papas, las zanahorias y las arvejas.

Poner a hervir las arvejas, en una olla con agua y sal gruesa. Dejarlas hasta que estén tiernas, más o menos 10 minutos desde que hiervan. Que no se pasen, sino se deshacen.

Cortar las papas en daditos, poner en una olla con sal gruesa y dejar se hagan pero ojo tienen que estar al dente, es decir cocidas para que no se hagan puré. Pruébalas, al morder tienen que tener consistencia.

Cortar las zanahorias en daditos chiquitos y poner en olla con agua y sal gruesa, dejar que se hagan hasta que lo pruebes y esté cocido.

Poner todo en un recipiente hondo y mezclar con dos o tres cucharadas de mayonesa. Poner a enfriar en la nevera por unos minutos y servir dando vuelta en un plato y decorar con huevos duros.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • **LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912**

