

Receta de La Marineta: falsa ensaladilla rusa de otoño

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la Mayonesa de Tupinambur (alcachofa de Jerusalén):

o sustituible por mayonesa normal

- 100 gramos de Tupinambur hervido
- 1 yema de huevo
- 1 huevo entero
- 250 gramos de aceite de girasol
- 250 gramos de aceite de oliva
- sal
- crema de Tupinambur

Para la guarnición de la ensaladilla:

- 25 gramos de dados de Tupinambur hervidos (sustituible por patata)
- 25 gramos de dados de calabaza violín hervidas (sustituible por boniato)
- 5 gramos de granada desgranada
- Ralladura de castaña, a ser posible rallarla con un rallador muy fino
- Polvo de maíz (pueden usarse los típicos kikos y triturarlos)
- Caviar de aceite
- Brotes de mandarina (sustituible por escarola rizada)
- Lascas de atún seco llamado también Kotsobushi

/ Preparación