



## Ensalada Olivier

3 patatas grandes o 4 medianas.  
3 huevos cocidos  
2 zanahorias medianas-grandes.  
1 lata de guisantes finos.  
70 gr. de taquitos de jamón de York/ salchichas.  
75 gr. de pechuga de pollo asada.  
Pepinillos en vinagre (al gusto).  
1 Cebolla dulce.  
Mayonesa.  
Sal, pimienta, y un chorrito de vinagre o de zumo de limón.

1- Cocemos las patatas y las zanahorias, dejamos enfriar, escurrimos bien y partimos en brunoise.  
2- Partimos los huevos, dejando parte para adornar.  
3- Escurrimos bien los guisantes y los pepinillos. Picamos estos últimos.  
4- Partimos la cebolla dulce en brunoise.  
5- Cortamos la carne y el jamón o salchichas al gusto.  
6- Juntamos todo en un bol. Salpimentamos y aliñamos con vinagre o limón. Mezclamos bien.  
7- Añadimos la mayonesa al gusto, mezclamos y decoramos. Lo metemos en la nevera para servir frío.

En algunas recetas además de la mayonesa le añade crema agria o yogur griego.