

Amanida de patates, tonyina i encurtits

Al blog podeu trobar la a amanida russa al vapor, però aquesta està trossejada amb el Thermomix i cuinada també al vapor. És molt més ràpida de fer, el trossejat és més petit però no és desfà la patata, queda força bé.



Amanida de patates amb Thermomix

Ingredients:

150 g de pastanagues en trossos de 3 cm

200 g de mongeta tendra tipus Perona en trossos de 4 cm

600 g de patates en daus de 4 cm
1200 g d'aigua
4 ous
250 g d'oli de gira-sol
o bé 250 g d'oli d'oliva suau (0,4)
 $\frac{1}{2}$ gra d'all (opcional)
1 culleradeta de suc de llimona recentment espremuda o bé 1
culleradeta de vinagre
1 culleradeta de sal
80 g de cogombrets en vinagre a trossos
80 g d'olives verdes sense pinyol
200 g de tonyina amb oli d'oliva, (si es de bona qualitat pots
utilitzar l'oli per amanir)



Amanida al vapor amb Thermomix

Preparació:

1. Començarem per fer la maionesa que de seguida la guardarem a la nevera. Pots també utilitzar de la comercial , però està més bona la preparada per nosaltres. Col·loca una gerra sobre la tapa del got, pesa en ella l'oli de gira-sol i reserva.
2. Posa en el got l'ou, l'all, el suc de llimona i $\frac{1}{2}$ culleradeta de sal. Barreja **3 min/vel 4** i, amb la màquina en marxa, aboca l'oli lentament sobre la tapa, deixant que caigui en un fil molt fi al voltant del cubilet per a aconseguir una emulsió. Aboca la maionesa en un bol i reserva a la nevera.
3. Posa en el got les pastanagues i trosseja **3 seg/vel 5**. Aboca a la safata Varoma i reserva.
4. Posa en el got les mongetes i trosseja **3 seg/vel 5**. Afegeix a la safata Varoma i reserva.
5. Posa en el got les patates i 700 g d'aigua i trosseja **3 seg/vel 5**. Escorre l'aigua en el recipient Varoma col·locat sobre l'aigüera (si quedés algun tros de patata molt gran, talla'l amb un ganivet).
6. Posa en el got 500 g d'aigua, introdueix el cistellet amb 3 ous, situa el Varoma en la seva posició amb les patates i la safata Varoma amb les pastanagues i mongeta. Tapa el Varoma i programa **25 min/Varoma/vel 1**. Retiri el Varoma, i extregui el cistellet amb els ous, refreda'ls i pela'ls. Buida el got.
7. Posa en el got els cogombrets, les olives i els ous durs i trosseja **3 seg/vel 4**. Retira a un bol gran, afegeixi la pastanaga cuïta, les mongetes i les patates.
8. Afegeix al bol la tonyina esmiculada i 1 culleradeta de sal i l'oli de la tonyina (optatiu). Posa la maionesa a poc a poc fins que quedi ben incorporada
9. Reserva a la nevera un mínim d'1 hora.