



Ensaladilla o pinchos de ensaladilla



75 min



10 raciones



fácil

Ingredientes



Ensaladilla congelada
500 gr



Bonito del Norte en Aceite de Oliva
2 lata



Aceitunas sin hueso
10 ud



Huevos cocidos
3 ud



Mayonesa



Agua, sal, AOVE y Vinagre de Jerez



Pan de molde



Jamón de York



Queso en lonchas



Ketchup



Mantequilla

Elaboración

Ensaladilla

En una olla cocer en abundante agua la **ensaladilla** (durante el tiempo recomendado por el fabricante). Reserva en colador/escurridor hasta que se retire el exceso de agua.

Echar sal, añadir un buen chorro de aceite e incorporar el bonito, los dos huevos muy picados y las aceitunas.

Finalmente añadir la mayonesa y un chorrito de vinagre (opcional). Mezclar con cuidado de no romper la verdura y reservar en la nevera.

Pincho Vintage

En un plato mezclar el bonito con ketchup hasta obtener una mezcla. Extender una lámina de pan y cubrir con la mezcla.

Extender una segunda lámina, untar con un poco de mantequilla y añadir una loncha de queso y otra de jamón. Rallar.

Coger una tercera lámina, añadir una cucharada de **ensaladilla** y el tercer huevo (previamente rallado con un colador)

Montar los tres panes en un sándwich y dividir en 10 cuadraditos.



receta cortesía del blog [La Cocina de las Casinas](#)

