**TORTA DE MAÍZ CRUJIENTE CON ENSALADILLA Y VENTRESCA**

**Ingredientes:**

* 60 gr de ensaladilla Hellmann´s.
* Piparras en juliana.
* Cebollino picado.

**Elaboración de la la ensaladilla:**

* Mezclamos la base de ensaladilla con la mayonesa Hellmann's ( 3 partes de ensaladilla por 1 de mahonesa )

**Ingredientes torta:**

* Tortita de maíz de 10-11 cm.

**Elaboración de la tosta crujiente:**

* Freír en abundante aceite hasta que quede dorada.

**Montaje:**

* Ponemos la base crujiente, colocamos la ensaladilla y por encima la ventresca de atún. Y por encima la vinagreta de piparras

### **ENSALADILLA RUSA HELLMANS CON LANGOSTINOS Y MAYO DE KIMCHIE**

**Ingredientes:**

* 300 g de ensaladilla rusa Hellmans
* 3 langostinos cocidos
* 60 gr de mahonesa Hellmans original
* 20 gr de kimchie

**Montaje:**

1. Colocar la ensaladilla rusa en el fondo del plato.
2. Ponemos encima los 3 langostinos cocidos
3. Mezclamos la mayo con el kimchie hasta que quede homogénea y ponemos 3 puntos al plato
4. terminamos con unas laminas de pan

### **TUNA ROLL**

**Ingredientes:**

* 100 g de ensaladilla rusa.
* 50 g de atún rojo.
* 20 g de vinagreta de cebolleta.
* 60 g de mahonesa Hellmans original
* 20 gr de chipotle ahumado
* 1 pan brioche

**Montaje:**

1. Colocar la ensaladilla rusa dentro del brioche previamente tostado
2. Aliñar el tartar de atún rojo con la vinagreta de cebolleta y colocarlo por encima del brioche
3. Mezclamos la mayo con el chipotle , turbinas y colocamos por encima del tartare de atun

CRAB ROLL

### **ENSALADILLA RUSA DE CANGREJO HELLMANS CON LANGOSTINOS Y MAYO ESPECIADA**

**Ingredientes:**

* 100 g de ensaladilla de cangrejo
* 3 langostinos
* 20 g salsa de soja
* 60 g de mahonesa Hellmans original
* 1 pan brioche

**Montaje:**

1. Colocar la ensaladilla de cangrejo dentro del brioche previamente tostado.
2. Colocamos los langostinos cocidos encima de la ensalada de cangrejo
3. Mezclamos la mayo con la salsa de soja y pasamos a un biberón
4. colocamos el brioche relleno en un plato y aliñamos con la mayo de soja