

La Marinera es una de las tapas con más gran tradición en la Región de Murcia y en especial en las zonas del litoral donde se convierte en un icono de la gastronomía murciana. Tanto en verano como en invierno es uno de los aperitivos estrella en los bares y restaurantes del municipio y es que cuando los productos son de calidad, la combinación es perfecta.

Sabroso y ligero tentempié, apetece a casi cualquier hora del día y es muy fácil de elaborar. Consiste en una pequeña ración de ensaladilla colocada sobre una rosquilla que hará de base y adornada con una anchoa en salmuera, ingrediente este último que le aporta su particular sabor.

La presentación es simple, la servimos en un pequeño plato y la degustamos sin necesidad de cubiertos ya que la base de rosquilla posibilita que podamos comerla con las manos, como si fuera una cuchara. La ensaladilla debe descansar sobre el lado en que la rosquilla se une, ya que de modo contrario, la tapa se viene abajo con el consiguiente peligro de mancharnos.



## Marinera

### INGREDIENTES:

1 kg. de patatas, 4 huevos, 200 g. de variantes, 200 g de atún en aceite, 20 g. de sal, 600 g. Rosquillas. Anchoas en salmuera.

PARA LA MAYONESA: 3 huevos, 5 g de sal, 400 ml de aceite de girasol, unas gotas de limón.

### ELABORACIÓN:

Cocer la patata (con o sin piel, troceada o entera, como prefieras, eso dependerá del tiempo de que dispongas y de la textura que te guste), dejamos enfriar y troceamos en dados. Cocer los huevos, los pelamos y los troceamos en dados.

**Hacemos la mayonesa:** Ponemos los huevos en el vaso de la batidora junto a la sal, el aceite y un chorrito de limón. Ponemos la batidora en el fondo del vaso y comenzamos a subirla muy lentamente mientras se va formando la mayonesa. Seguimos batiendo toda la mezcla hasta que se quede con la textura deseada.

Ponemos en un bol la patata y los huevos ya troceados junto a los variantes, el atún (escurrir el aceite sobrante), la mayonesa y la sal. A la hora de incorporar la mayonesa a la mezcla, añádela al gusto, es preferible quedarse corto ya que siempre se puede añadir más cantidad más tarde. Mezclar todos los ingredientes y ponerlos a enfriar en la nevera.

**Montamos la tapa:** Sobre una rosquilla colocaremos una ración de ensaladilla sobre el extremo del lazo, es decir, sobre el empalme de los dos brazos de la rosquilla, dejando la parte continua libre para poder agarrarla con los dedos, esto es importante ya que la presión ejercida por los dedos en este extremo no será suficiente para romperla cuando demos el primer bocado. Finalmente adornaremos por encima con una anchoa en salmuera.



*Para evitar que la piel se pegue al huevo, cuécelos durante 10 minutos, retíralos del fuego y enfríalos rápidamente.*

*También se puede hacer la mayonesa con aceite de oliva de sabor suave o utilizar la de bote, pero siempre que sea de buena calidad.*

*Elige una buena rosquilla crujiente para montar la marinera. Están las versiones tradicionales pero en la Región de Murcia se ha creado una rosquilla especial para marineras que, gracias a su forma, nos permite comer tranquilamente la marinera sin tener que poner la mano debajo para coger los restos que caigan.*

