

TOMATES RELLENOS

INGREDIENTES

6 Tomates rojos
2 Huevos duros picaditos
½ Pimentón rojo picado
½ Cebolla picadita
½ Puerro picadito
2 latas grandes de atún en agua, escurrido
Aceitunas negras picadas
2 pepinillos troceados
El zumo de 1 Limón
1 Cda de Mahonesa
½ cdta de mostaza
Unas ramitas de cilantro picaditas
Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Lavamos los tomates y le quitamos la tapa superior, le sacamos y reservamos toda la pulpa.

En un bowl mezclamos el atún, la pulpa de los tomates, la cebolla, el huevo, las aceitunas, los pepinillos, el pimentón rojo, el puerro, el cilantro, la pizca de sal, el zumo de limón, la mostaza y la mahonesa. Luego rellenamos los tomates con la mezcla. Y Listo!!!

NOTA:

Es importante que el tomate esté en su punto.

Una forma de mantener las vitaminas del tomate es rociar en su interior con un chorrito de zumo de limón antes de rellenarlo.