flores de tomate y atún

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
es mejor que la manzana sea ácida en lugar de dulce

Descripción:
un plato rico y vistoso, la mezcla del tomate y manzana puede parecer extraña, pero está muy rica

Ingredientes para 4 personas :

- 1 o 2 por persona, dependiendo del tamaño de tomate
- 1 manzana
- 1 lata de atún
- 3 cucharadas de mahonesa
- 3 cucharadas de nata líquida
- 2 ó 3 hojas de lechuga picada
- una pizca de sal
- una ramita de perejil fresco

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, lavar los tomates , la lechuga y el perejil,

Paso 2
se hacen dos cortes profundos en forma de cruz en cada tomate sin llegar a la base, se vacía la pulpa

Paso 3
se mezcla la pulpa del tomate, con la manzana cortada en trocitos, las hojas de lechuga troceadas, la lata de atún, la mahonesa y la nata líquida.

Paso 4

se pone este relleno sobre los tomates, se espolvorea con el perejil picado y se mete en la nevera hasta la hora de comerlos