

TOMATES RELLENOS



INGREDIENTES

Receta original:

Tomate grande o gigante (redondo)
Atún
Mayonesa
Mostaza
Huevo cocido
Crema Agria
Chiles Jalapeño en escabeche y su jugo
Limón
Lechuga Romana
Sal
Pimienta

Opcional:

Cebolla blanca picada en la mezcla del atún
Salsa Tabasco
Galletas saladas



PREPARACION:

- Se pone a hervir agua. Se cuecen en el agua los tomates por un minuto. Se dejan enfriar un rato.
- Se prepara el huevo cocido. Se corta en cuadros la clara cocida. Se separa la yema para combinar con el atún.
- Se pelan los tomates. Con cuchillo filoso se corta la parte de arriba en forma de tapadera y se saca el corazón (semillas) para rellenarlos.
- Se exprime jugo de limón, se combina con jugo del Jalapeño y se unta en el tomate por dentro y por fuera. Se le hecha un poquito de sal.
- Tirar el líquido extra del bote de atún. El atún se combina con mayonesa, mostaza, la yema del huevo y la clara en cuadros. Se corta en cuadritos el Jalapeño y se agrega junto con su jugo (un poco, los dos al gusto)
- Se rellenan los tomates y se ponen en el refrigerador hasta enfriar (calientitos también son muy ricos).
- Se mezcla la crema agria con un poco de sal. Se sirven los tomates sobre una hoja de lechuga y se pone la crema arriba del tomate .
- Se le hecha pimienta encima al gusto.

VARIACIONES:

- Ricardo le pone cebolla al atún y salsa Tabasco encima de la crema.
- Ricardo recomienda galletas saladas para acompañar.
- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegan: atun, huevo, mayonesa y crema.

PLATILLO ACOMPAÑANTE:

Arroz Blanco con Crema: se agregará la receta próximamente.