

**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*