

Creador: bertodu **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

usar mejor sardinillas pequeñas que son más suaves

Descripción:

los tomates admiten todo tipo de rellenos, estos son muy fáciles de hacer y son nutritivos al llevar queso y sardinillas de lata

Ingredientes para 4 personas :

- 1 o 2 por persona de tomates
- 1 lata de sardinillas en aceite
- 1 tarrina de queso de untar
- 1 zumo de limón

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, lavar los tomates

Paso 2

Con un cuchillo afilado, vaciar los tomates, se puede usar la pulpa para otro plato, dejar boca abajo en un plato para que escurran mientras se prepara el relleno

Paso 3

Abrir las sardinillas y quitarles la espina y la piel, echar en la jarra de la batidora

Paso 4

Mezclar con la tarrina de queso, y con el zumo de limón, triturar con la batidora

Paso 5

Meter la crema en una manga pastelera y rellenar los tomates, una vez rellenos, meter en la nevera hasta la hora de comerlos, yo les he puesto de acompañamiento biscotes de pasas