

ENSALADA DE TOMATE



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Chechurue



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

SE PUEDE ELEGIR EL QUESO QUE MAS OS GUSTE

Descripción:

HACIA TIEMPO QUE NO HACIA ESTA ENSALADA ES MUY SENCILLA Y FÁCIL DE HACER LA PODÉIS HACER PARA UNA CENA ES FRESCA Y AHORA QUE VIENE EL VERANO APETECE MUCHO

Ingredientes para 4 personas :

- 4 GRANDES de TOMATES
- 1 TARRINA de QUESO AZUL
- 1 PAQ de SALMON AHUMADO
- 1 BOTE de OLIVAS VERDES RELLENAS

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO COGEMOS LOS TOMATES QUE HEMOS LAVADO Y LOS HACEMOS UNAS RODAJAS Y EMPEZAMOS A UNTARLOS CON EL QUESO AZUL Y AÑADIMOS EL SALMÓN QUE LO HEMOS TROCEADO Y LAS OLIVAS QUE TAMBIÉN LAS HEMOS HECHO EN TROCITOS