ENSALADA DE TOMATES RELLENOS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Macarena Banus

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 tomates verdes
- lechugas variadas
- 2 Latas atun en aceite
- 3 huevos duros
- Cebolleta fresca
- Palitos de cangrejo
- vinagreta al gusto

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera preparar los tomates, a mi me gusta pelarlos aunque luego tienes que ir con cuidado a la hora de vaciarlos, asín que se vacían con cuidado y se ponen boca a bajo en un plato para que suelten el agua que puedan tener, las pepitas del tomate las desechamos y la carne que haigamos sacado se pone en un bol junto con el resto de ingredientes, menos la lechuga, cortado todo en trocitos, lo aliñamos con un poco de vinagreta y esta sera la farsa para llenar los tomates. En un plato hacemos una cama de lechuga variada y en el centro ponemos un tomate relleno , aliñamos con la vinagreta y listo para comer.