

Tomates rellenos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Arroz blanco cocido: 200 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Mayonesa: 40 g

Atún: 2 Latas

Pimienta:

Sal:

Tomates grandes: 4 Unidades

Para la sopa de albahaca:

Aceitunas negras:

Albahaca: 1 Manojó

Melon: 400 g

Aceite De Oliva:

Albahaca fresca:

Pimienta:

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vaciamos los tomates tratando de dejarlos enteros por fuera
- Reservamos la tapa.
- Mientras tanto, cortamos la *cebolla* de verdeo en *brunoise*.
- En un bol, mezclamos la pulpa del *tomate* con el *arroz blanco cocido*, el *atún* escurrido, la *cebolla* de verdeo y la *mayonesa*
- Revolvemos y aliñamos con el *jugo de limón*, sal y pimienta.
- Rellenamos los tomates con la mezcla anterior.
- A continuación hacemos una *sopa* triturando el melón y la *albahaca*
- Salpimentamos y reservamos en la nevera.

Para hacer el polvo de aceituna negra

- Secamos las aceitunas en el microondas o en el horno.

Para ello

colocamos las aceitunas entre dos papeles de horno a muy baja temperatura hasta que estén

- N bien secas
- Cuando estén listas las trituramos y reservamos el polvo.

Para servir

colocamos un fondo de sopa de melón

- N y en el centro un *tomate* relleno.
- Decoramos con un chorrito de aceite de oliva y el polvo de aceitunas negras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-6>