

Tomates Rellenos de Marisco

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Gambas cocidas: 400 grs

Tomates: 8 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Aguacate maduro: 2 Unidades

Limones: 2 Unidades

Tomate en deditos: 2 Unidades

Salsa rosa

Brandy: c/n

Ketchup: c/n

Salsa Inglesa: c/n

Jugo de Naranja: c/n

Mayonesa: 500 grs

Tabasco: c/n

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal: c/n

Ciboulette picado: 30 grs

Vinagre de sidra: 250 cc

Preparación de la Receta

- Hacer un corte en cruz en la base de los tomates.
- Escaldar en agua hirviendo unos segundos.
- Refrescar en agua helada.
- *Pelar.*
- Vaciar el interior con cuidado de no romper las paredes de los tomates.
- *Pelar* los aguacates y cortar en dados con cuidado.
- Poner en un bol con la cebolleta picada, el *tomate*, las *gambas*, sal, pimienta, un poquito de aceite de oliva y el *jugo de limón*.
- Dejar que macere durante 1/2 hora en el frigorífico, bien tapado.

Salsa rosa

- Con una yema de *huevo*, $\frac{1}{4}$ litro de aceite de oliva, sal y un poco de *limón*, hacer una *mayonesa*.
- Echar un chorrito de brandy, unas gotas de tabasco, unas cucharadas de *ketchup*, unas gotas de salsa inglesa y *jugo de naranja*.
- Corregir el sazonamiento.
- Rellenar los tomates con la mezcla de *gambas* y tapar con la salsa rosa.

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