Tomates Rellenos por Julius Bienert

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Cebolleta: 1 unidad
Langostinos: c/n
Sal: c/n
Vinagre: c/n
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Huevo: 1 unidad
Limon: 1 unidad
Ventresca en aceite: 1 Lata
Tomates grandes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Escaldar los tomates y los pelamos.
- *Dorar* las cabezas de los *langostinos* para que suelten bien su *jugo*.
- *Dorar* después las colas.
- Preparar una *mahonesa* casera con el *jugo* de las cabezas.
- Rellenar los tomates con la ventresca, los *langostinos* y la *mahonesa*, la cebolleta picadita en crudo y verde de cebolleta por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-por-julius-bienert