

Tomate relleno de salpicón

Tomate relleno de salpicón, hoy lo hemos hecho con cangrejo real pero admitiría cualquier marisco y estaría igual de bueno.

Hemos aprovechado un tomate de la huerta de mi madre para hacerlo, pesaba 1,7 kg el angelito.

ingredientes

- 1 Tomate lo más grande posible y de los que saben a tomate.
- 1 Cebolla dulce Pequeña
- 1 Pimiento verde Italiano
- 10 Aceitunas Rellenas
- 1 Lata de Cangrejo Real (con buey de Mar también ira perfecto)
- 2 Huevos duros
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre Vino Blanco
- Sal

elaboración Tomate relleno de Salpicón

Cortamos la parte de arriba del tomate y con una cucharilla lo vamos vaciando, debe quedar una pared exterior suficientemente gruesa para que no se desmonte o rompa el tomate al poner el relleno en su interior.

También utilizaremos parte de la carne que extraemos del.

Para el salpicón, picaremos finamente la carne del tomate, la cebolla, el pimiento verde, las aceitunas rellenas, el huevo duro y la carne del cangrejo que extraeremos de la lata,

removemos todo para que se repartan los sabores por toda la mezcla.

Ahora pondremos la sal el aceite de oliva virgen extra y el vinagre, las cantidades de cada uno de estos ingredientes será a gusto de cada uno.

Tras mezclar todo con una cuchara iremos rellenando el interior del tomate, si no disponemos de uno muy grande podremos hacerlo con varios de menor talla.

Cuando esté bien relleno, lo llevaremos a la nevera para que esté frío, este tipo de comidas veraniegas se agradece que vengan frescas a la mesa.

Y listo ya tendremos nuestro tomate relleno de salpicón de cangrejo real.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres