HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tomate relleno

1 ración · 392 kcal

Ingredientes

- Un tomate bien grande
- **1 cucharada** de mayonesa
- **1 lata** de atún
- **1** huevo cocido
- Sal y pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	25 g
Hidratos	13 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Descabezar un tomate bien grande
2. Vaciar el interior del tomate todo lo que se pueda
3. En un bol, poner una cucharada de mayonesa, un huevo cocido bien picado y una lata de atún en conserva
4. Añadir también todo el interior del tomate y sazonar con sal y pimienta
5. Mezclar todo para obtener el relleno
6. Rellenar hasta los topes el tomate que se había vaciado

RECOMENDACIONES

Para rematar el plato se puede añadir por encima unos boquerones en vinagre o incluso unas anchoas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto