

TOMATITOS RELLENOS DE BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES

2 bandejas de tomates cereza de rama

3 latas de bonito asalmonado al natural de 112 g cada una

Un poco de zumo de limón

100 g de queso fresco

100 g de aceitunas negras sin hueso

50 g de pepinillos en vinagre

Perejil y pimienta

PREPARACIÓN

Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Resérvelos · Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 seg. en vel. 3 1/2 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve. · Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 seg. en vel. 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos Mezcle bien con la espátula. · Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. · Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.