



# Tomates rellenos de atún



Elaboración: 15' | Calorías: 302 | Porciones: 6 | Dificultad: Fácil

## Ingredientes

**Tomates grandes** 6 unidades (1200 g) | **Atún en lata** 170 g. (1 lata) | **Cebolla de verdeo** 2 unidades (80 g) | **Huevos duros** 2 unidades | **Arroz blanco cocido** 10 cdas. (200 g) | **Mayonesa** 3 cdas. (60 g) | **Sal** 1 pizca | **Pimienta Negra Molida ALICANTE** ¼ cdita. | **Perejil Deshidratado ALICANTE** 1 cda. |

## Preparación

**Tiempo de preparación:** 10 minutos.

Limpiá bien los tomates y secalos. Con ayuda de un cuchillo retirales una pequeña parte superior. Con mucho cuidado sacales las semillas y el líquido.

Desmenuzá el atún, mezclalo con la cebolla de verdeo bien picada (la parte verde guardala para después), el huevo duro rallado, el arroz blanco cocido. la mayonesa, la sal, la Pimienta Negra Molida y el Perejil Deshidratado Alicante.

Rellená los tomates con ayuda de una cuchara y decoralos con la parte verde de las cebollas de verdeo.

Al momento de servirlos deben estar fríos. (\*)

(\*) Receta Libre de Gluten, garantizando que todos los ingredientes tengan la certificación sin TACC.

## Tips y consejos

Otras opciones de carnes para el relleno son: pescado o pollo.

Lo más importante para esta receta es elegir bien los tomates. Deben ser lo más redondos posibles y parejos todos.

Mirá la información sobre el atún en la sección Tips y Consejos de la receta "Sándwich de Atún, Rúcula y Queso".