



Tomates rellenos tierra y mar



Ingredientes: (para 4 personas)

- 4 tomates de viña medianos (con su rama verde)
- 2 nueces de mantequilla
- 1 Cebolla mediana
- 4 Cucharadas de azúcar
- 4 gotas de vinagre balsámico
- 1-2 latas (depende del tamaño) de atún en aceite de oliva
- 4 Cucharadas de setas en conserva variadas bien picaditas
- 1 pimiento del piquillo en conserva bien picadito
- 4 Cucharadas de cilantro fresco finamente picado
- Mayonesa
- 8 cucharadas de pesto
- 4 cucharadas de almendras peladas naturales (sin tostar)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva extra virgen

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Elaboración:

La receta tiene 4 etapas: Preparar los tomates, hacer el relleno, hacer la salsa de base y rellenar y montar los tomates. Vamos con la explicación de cada etapa:

1.- Preparar los tomates:

Lo que hay que hacer es pelar y vaciar los tomates sin romperlos dejando una tapita con un trozo de ramita verde. Para ello:

Ponemos a hervir agua en una olla grande. En otra olla ponemos agua fría con hielo.

Con la ayuda de un cuchillo hacemos una pequeña cruz en la base de cada tomate (sin apretar demasiado, es justo para romper la piel). Cuando el agua comience a hervir, introducimos los tomates y los escaldamos durante 10 segundos. Inmediatamente sacamos los tomates del agua caliente y los metemos en el agua fría. Ahora con cuidado pelamos los tomates prestando atención de no separar la ramita verde del tomate.

Una vez pelados, cortamos un poco la base para que el tomate se quede "tieso" y cortamos la "tapa". Con ayuda de un cuchillo y una cucharilla vaciamos cada tomate con cuidado de no romperlo. Reservamos.

2.- Hacer el relleno:

Esta parte puede adaptarse según el gusto de cada persona. El que yo os propongo es perfecto pero si hay algún vegetariano purista siempre puede sustituir el atún por arroz cocido u otras verduras. En mi caso, el relleno consiste en mezclar en un cuenco:

Cebolla caramelizada picada finita, el atún escurrido, las setas, el pimiento, el cilantro y la mayonesa.

Para preparar la cebolla caramelizada seguimos los pasos que ya os he explicado en otras recetas: cortamos la cebolla en ruedas finas y hacemos aros con ella, cortándolos por la mitad. En una sartén ponemos a fuego medio la mantequilla y cuando esta se derrita, añadimos la cebolla y dejamos que se cocine. Una vez la cebolla esté blanda, subimos el fuego y añadimos el azúcar y cuando esta se haga caramelo, sin parar de remover, añadimos el vinagre de módena. Ya tenemos la cebolla lista. La picamos y la mezclamos con el resto de ingredientes.

Una vez preparado el relleno, reservamos.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



3.- Hacer la salsa de base:

La idea es que el plato quede visualmente atractivo y que la salsa combine bien con el resto de ingredientes. Si estáis muy vagos podéis usar directamente pesto pero yo os propongo una salsa de almendras con base de pesto. Para ello: En un recipiente para batidora introducir el pesto, las almendras y el aceite de oliva y moler con la batidora hasta obtener una pasta densa con aun algún trozo de almendra visible. Reservar.

4.- Montar el plato:

A fin que el tomate no quede soso, untamos el interior del tomate con la ayuda de los dedos con un poquito de pesto. Con la ayuda de una cucharilla rellenamos los tomates con el relleno anterior. Ponemos la "tapa". En un plato ponemos un poco de la salsa de pesto y almendras y colocamos encima el tomate.

Truco: si queréis que el tomate quede brillante, con ayuda de un vaporizador de aceite rociar el tomate con aceite de oliva virgen.

Daddy Rafa

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.