



Tomates al estilo mediterráneo

4 tomates canarios o en rama

2 latas de atún en aceite de oliva, al natural o en escabeche

1/2 cebolla dulce cortada en cubos muy finos

2 a 3 cucharadas de mayonesa

Una lata pequeña de maíz dulce.

1 huevo duro picado

Sal, pimienta negra

Perejil fresco picado o cebollino para decorar

1- Lavamos los tomates y cortamos la parte superior. Vaciamos la pulpa con ayuda de una cuchara con cuidado de no romper las paredes exteriores. Reservamos la pulpa. Escurrimos los tomates boca abajo sobre papel absorbente y añadimos una pizca de sal por dentro.

2- En un bol, picamos la mitad de la pulpa del tomate que hemos extraído. Añadimos el atún bien desmigado, la cebolla dulce bien finita, el huevo duro y el maíz

3- Incorporamos la mayonesa poco a poco hasta obtener una textura cremosa. Salpimentamos al gusto.

4- Rellenamos los tomates con la mezcla. Los metemos en la nevera para servirlos fríos.

Los colocamos en una fuente con una base de rúcula o lechuga y decoramos con cebollino o perejil picado.