



Tomates muy tragones

Necestitas

4 tomates medianos
 200 g de migas de atún en aceite
 4 filetes de anchoa
 4 aceitunas verdes sin hueso
 El zumo de medio limón
 3 cucharadas de mahonesa
 Sal

Un escurridor
 Un cuchillo
 Una tabla de cortar
 Un cuenco mediano
 Un tenedor
 Una cucharilla



Así se hace

- 1 Corta con el cuchillo una «tapita» de los tomates. Vacíalos con la cucharilla, échales un poco de sal y ponlos boca abajo en el escurridor, en el fregadero. Déjalos así un ratito, y verás que poco a poco van perdiendo agua.
- 2 Mientras, pon en el cuenco el atún con su aceite, y las anchoas y las aceitunas, cortadas a trocitos. Tritúralo todo con el tenedor. Añade el zumo de limón y la mahonesa, y remueve bien.
- 3 Rellena los tomates con la pasta, y guárdalos en la nevera hasta el momento de servir. Decora los tomates con gotitas de mahonesa.



¿Preparados?

¿Listos?

¡Yá!