



JITOMATES RELLENOS

4 porciones

Ingredientes:

- 7 cucharadas de arroz blanco, cocido
- 3 cucharadas de granos de elote, cocidos
- 3 cucharadas de atún, de lata
- 2 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de perejil, picado
- ½ limón, sólo el jugo
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 jitomates bola, cortados a 1/3 y sin semillas
- Mayonesa, para decorar
- Aceitunas negras, para decorar
- 1 hoja de lechuga italiana, para decorar
- Zanahoria rallada, para decorar

Método de Preparación:

1. Mezcla el arroz, con los granos de elote, el atún, la mayonesa, el perejil, el limón y sazona al gusto. Revuelve perfectamente.
2. Rellena los jitomates con la mezcla anterior, coloca sobre cada jitomate un poco de mayonesa, aceituna negra y sirve sobre la lechuga decorada con zanahoria rallada.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 Minutos.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****