



JITOMATES RELLENOS DE SURIMI 8 Porciones

Ingredientes:

- 15 barras de surimi, picadas finamente
- 3 tazas de crema (750 ml)
- 5 cucharaditas de mayonesa
- 2 cucharadas de chipotle molido
- Sal y pimienta al gusto
- 8 jitomates bola
- Lechuga para acompañar
- Salsa de soya para acompañar

Preparación:

1. Mezcla el surimi con la crema, la mayonesa, el chile y sazona con la sal; reserva.
2. Corta la parte superior de los jitomates y ahúcalos de forma que puedas rellenarlos.
3. Rellena con la mezcla de surimi y acompaña con lechuga y un poco de salsa de soya.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: *

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