



INGREDIENTES:

- 6 Tomates duritos tamaño regular
- 2 latitas de atún pequeñas (dependerá del tamaño de los tomates y de las latas)
- 2 huevos cocidos
- unas hojas de canónigos, lechuga, o la verdurita de hoja que nos guste, limpia y cortada muy pequeñita
- 1 ó 2 cucharadas de mahonesa
- 1 buen chorreón de ketchup
- 1 pelín de sal
- pimienta negra en polvo (opcional)
- aceitunas negras sin hueso (o verdes) □

ELABORACIÓN:

1. En un bol, echar el atún **sin** el aceite (**bien escurrido**) añadirla lechuga y las verduritas que vayamos a poner, limpias y cortadas muy pequeñitas.

2. Pelar y trocear los huevos cocidos, también pequeños, añadir mahonesa, la cantidad que nos guste, y de ketchup igual (a mi no me gusta muy cargado de estas salsas, por que me resulta empalagoso) si le ponemos sal, muy poquita, un pelín si acaso, y pimienta negra en polvo (eso si que es opcional, un poquitín si nos gusta algo picantito, si no nada)

3. Con un cuchillo de punta fina, quitar la “tapa” de cada tomate, y por el agujero y con la ayuda de un vaciador de verduras o una cuchara pequeña, con mucho cuidado de no

romperlos, vaciarlos e ir poniendo lo que sacamos en un recipiente y reservarlo (nos servirá bien picadito para una merienda rica de pan con tomate, y aceite).

4. Una vez todos vacíos, rellenar con la mezcla de atún preparada, y taparlos con mahonesa, ketchup, o lo que queramos, y poner encima una aceituna.

5. Reservar en la nevera y comerlos fresquitos, como guarnición, como primer plato, una cenita, o como nos apetezca. **Están muy ricos y son muy refrescantes sobre todo en verano para cenar acompañados de una tortillita, o cualquier cosita ligera. ¡Que os aproveche!**