



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Tomates rellenos con atún

 30 Minutos  Media  4 Personas

INGREDIENTES

- 1 Lata de Atún en agua Van Camp's
- 4 Unidades de tomates grandes
- 1 Taza de pimentón finamente picado
- 1 Taza de apio finamente picado
- 2 Cucharadas de cebolla cabezona finamente picada
- 1 Unidad de limón (jugo de limón)
- 1 Taza de yogurt natural
- 1 Cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Tomates rellenos con atún. Nunca te cansarás de esta deliciosa preparación.

Cortar la cabeza del tomate, sacar todo el relleno y reservar. Rebanar levemente la base del tomate para que pueda pararse sobre el plato, luego, mezclar el atún Van Camp's con apio, cebolla, pimentón y el relleno de los tomates, adicionar el zumo de limón y la mostaza, luego, agregar sal y pimienta al yogur y adicionar a la mezcla anterior. Revolver bien para fusionar todos los ingredientes. Finalmente, rellenar los tomates con la preparación.

Si lo desea, se puede decorar con una ramita de perejil.

Give it 3/5

