

Waly



tomates



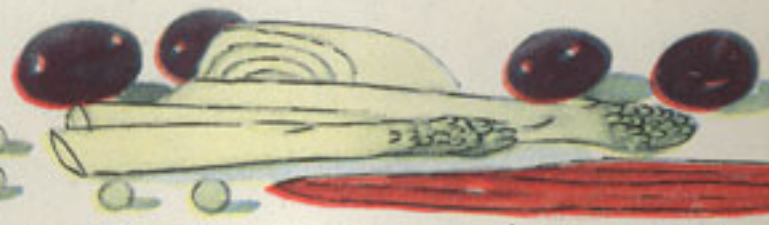
corte



lechuga

vainas

guisantes



espárragos

bonito

anchoas

aceitunas



picado



batido mayonesa



vertido del picado sobre la mayonesa



relleno de tomates

# Ensalada de tomate a la nuse

RACION PARA 4 PERSONAS

## Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO





# ENSALADA DE TOMATES A LA NUSE

Colección O  
Ficha N.º 5

Plato frío

Ración para 4 personas

## RECETA

TOMATES.—

Después de dar un corte, por la parte del rabo, a 10 tomates de regular tamaño, los iremos vaciando de su carne cuidadosamente con una cucharilla, hasta dejarlos en forma de cazuelitas.

Ensaladilla

LECHUGAS. - VAINAS. - ESPARRAGOS.— Picaremos bien y desmenuzaremos 2 hojitas de lechuga, 100 gramos de vainas cocidas, 100 gramos de guisantes cocidos, 4 espárragos cocidos o de lata, 100 gramos de bonito en vinagre, 100 gramos de filetes de anchoa (reservaremos 8 anchoas para la guarnición), 100 gramos de aceitunas deshuesadas y picadas (mejor, si son negras), y pasaremos todo el picado a una ensaladera.

Mayonesa

ACEITE. - VINAGRE. - YEMAS. - SAL.— En una sopera prepararemos poco a poco una mayonesa con un cuarto de litro de aceite, 2 cucharadas de vinagre, 2 yemas, sal y 2 cucharadas de salsa fría de tomate. Seguidamente vertemos la mayonesa sobre el picado y mezclaremos bien ambos.

RELLENO.—

Luego con esa mezcla y mediante una cucharilla rellenaremos los tomates.

PRESENTACION.—

Encima de cada tomate dispondremos un filete de anchoa enrollado, y en su centro una aceituna. Finalmente, a cada lado y también encima colocaremos una tirita de pimiento y un trocito de huevo duro cortado a lo largo.