

Tomates rellenos de gulas y langostinos

por Sevillanita



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

6 tomates
1 bandeja de gulas
18 langostinos cocidos y pelados
12 palitos de cangrejo
130g de cebolla
3 ramitas de perejil
200g de mahonesa
1 cucharadita de mostaza
3 huevos
Lechuga
Aceitunas

Preparación

- Cocemos y pelamos los huevos.
- Ponemos en el vaso la cebolla en trozos y el perejil. Ponemos 4 segundos, velocidad 6. Bajamos con una espátula los resyos de las paredes.
- Añadimos la mahonesa, el huevo y la mostaza. Ponemos 2 segundos, velocidad 4.
- Añadimos los langostinos reservando 6, los palitos troceados y las gulas. Programamos 5 segundos giro a la izquierda y velocidad cuchara.
- Cortamos la parte superior del tomate y vaciamos con una cucharilla. Reservamos las bolitas de pulpa de tomate para decorar.
- Rellenamos con la mezcla preparada y los ponemos en un plato con la lechuga en juliana.
- Adornamos con una aceituna y un langostino. Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/937121/tomates-rellenos-de-gulas-y-langostinos/>