



TOMATES RELLENOS DE QUESO CREMA (4 RACIONES)

DIFICULTAD PREPARACIÓN
Intermedio 25-30min

COCINADO
1 min

Ingredientes para los tomates

Tomates: 4 (tomates en rama).
Queso fresco crema: 140 gr (Tipo Philadelphia).
Salmón ahumado: 50 gr.
Nueces: Un puñado (peladas).
Eneldo: ½ cucharadita.



Ingredientes para el ajoblanco

Almendra: 25 gr (cruda pelada).
Ajo: 1 diente.
Agua: 250 ml (fría).
Pan: 35 gr de miga.
Aceite de oliva: 25 ml.
Vinagre de vino o manzana: 7,5 ml.
Sal: al gusto.

Preparación

1. Empezamos preparando el ajoblanco. Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora y trituramos a máxima potencia hasta que quede perfectamente triturado.
2. Filtrar con un colador fino.
3. Reservar en nevera para que esté frío a la hora de servir.
4. Quitar el pezón al tomate. lavar, secar bien y reservar para el emplatado.
5. Hacer un corte superficial en cruz en la parte de abajo. Escaldamos 1 minuto en abundante agua hirviendo. Retirar y dejar en un cuenco con agua fría y hielo para cortar la cocción y enfriarlo rápidamente. Pelar con cuidado de que nos queden enteros.
6. Hacer un corte en la parte superior (creando una especie de tapadera) y vaciar retirando cuidadosamente el líquido y semillas de los tomates.
7. Preparar el relleno mezclando el queso crema con el salmón, el eneldo y las nueces picadas.
8. Rellenar los tomates. Colocar sobre el relleno la "tapa" que creamos anteriormente.
9. Solo queda emplatar con una base de ajoblanco y sobre ella el tomate.
10. Adornar con el pezón que habíamos guardado y unas gotas de un buen Aceite de oliva virgen extra sobre el ajoblanco.

Notas

- *Al hacer el ajoblanco hay que tener cuidado con el vinagre y la sal. Es preferible añadir poco al principio y agregar después de probarlo.*
- *La pulpa, semillas y agua del vaciado de los tomates lo podemos aprovechar para otra cosa: añadir a una ensalada...*
- *Se pueden hacer variaciones empleando, en vez de salmón, atún en aceite; o utilizando quesos crema con algún sabor.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tomates rellenos de queso crema	Entrantes	01	21-02-2026	