

Tris de tomates rellenos con queso manchego Las Terceras DOP



INGREDIENTES

- 3 tomates maduros
- Queso manchego curado Pasteurizado DOP Las Terceras
- Lechuga
- Jamón serrano
- Piñones
- Medio aguacate
- Medio mango
- Salmón ahumado
- Nueces
- Vinagreta de mostaza y miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceto Balsámico
- Sal

PREPARACIÓN:

Lavamos los tomates y, con cuidado, vaciamos el interior tratando de no romperlos y reservamos en un bol el tomate restante, que aliñaremos con aceite y sal al gusto. Mientras, cortamos el queso manchego curado pasteurizado DOP Las Terceras en pequeñas cuñas teniendo en cuenta que deben caber dentro de los tomates. Limpiamos la lechuga y la cortamos en pequeños trozos. Cortamos el aguacate, el mango y el salmón ahumado en pequeños tacos.

- Tomate 1: colocamos unas cucharadas de tomate, la lechuga, las nueces, el mango y unas cuñas de queso en su interior. Aderezamos con vinagreta de mostaza y miel.
- Tomate 2: colocamos unas cucharadas de tomate, el aguacate, el salmón y las cuñas de queso en el interior del tomate y aderezamos con aceto balsámico.
- Tomate 3: colocamos unas cucharadas de tomate, jamón ibérico, unas cuñas de queso y los piñones en el interior del tomate y aderezamos con AOVE y sal al gusto.