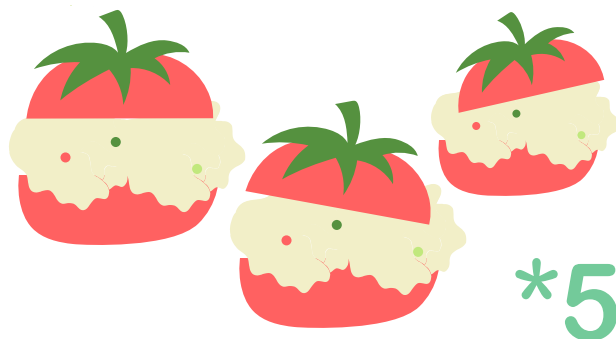
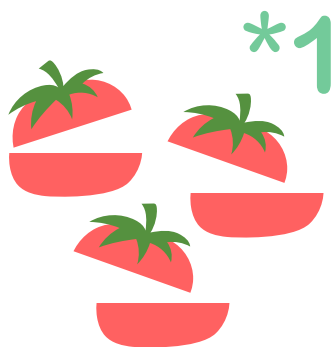


El Balón tomate

Ingredientes:

- Tomates Frescos Cherry (20).
- ¡Cómpralos en rama para usar los tallos como tapa!
- Pimiento Fresco Morrón (1 unidad)
- Lechuga Fresca Pequeña (1 unidad)
- Atún en conserva con aceite de oliva (200 grs).
- Mahonesa.



*Elaboración:

Quita los tomates de la rama, dejando parte del tallo y hojas en el tomate.

Corta el tomate por la parte superior dejando una tapadera con la parte del tallo.

Lava la lechuga y córtala en tiras muy finas (juliana).

Corta en dados pequeños el pimiento morrón.

Pon en un bol, el pimiento morrón, un poco de la lechuga ya troceada, el atún desmigado y la mahonesa. Mezcla bien todos los ingredientes y rellena los tomates.

¡No olives tapparlos con su tapadera!

Sírvelos sobre trozos de lechuga partidos también en tiras

Programa Escolar de consumo de frutas
y hortalizas en la Comunidad de Madrid