Preparación de la Receta Tomates rellenos de Surimi, Cebolla y Gambas:

|  |
| --- |
| **Ingredientes (2 personas)** |
| * barritas de Surimi Krissia
* [tomateS](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/tomate.htm) en rama
* [cebolla](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/cebolla.htm)
* gambas cocidas
* [aceite de oliva](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/exquisiteces/aceites.de-oliva.htm) virgen
* [sal](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/sal.htm)
 |  |

**Elaboración:**

**Paso 1**: Partimos los tomates en dos y los vaciamos por dentro.

**Paso 2**: Aparte picamos la cebolla, troceamos las gambas cocidas y las barritas Krissia.

**Paso 3**: Mezclamos estos ingredientes y añadimos unas gotas de aceite y sal.

**Paso 4:** Rellenamos los medios tomates y servimos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Preparación de la Receta Aguacates rellenos de queso Idiazábal:

|  |
| --- |
| **Ingredientes (4 personas):**  |
| * 4 [Aguacates](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/aguacate.htm)
* 125 grs. de queso [Idiazábal](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario-quesos/idiazabal.htm)
* 200 grs. de atún en aceite
* 3 hojas de lechuga
 | * ¼ de [pimiento](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/pimientos.htm) verde
* 3 cucharadas sopera se vinagre de módena
* ¼ de [pimiento rojo](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/pimientos.htm)
* [aceite de oliva](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/exquisiteceshttp%3A/www.euroresidentes.com/Alimentos/hierbas/perejil.htm/aceites.de-oliva.htm)
* [sal](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/sal.htm)
 |

 |
| **Elaboración:****Paso 1**: se cogen los aguacates, se parten por la ½ , se les quita el hueso. Con una cuchara grande se quita toda la pulpa cuidando de no romper la piel, que luego nos servirá de recipiente.**Paso 2**: se hace una salsa vinagreta y se le añaden los trocitos de pimiento: verde y rojo, cortaditos muy pequeños.**Paso 3**: se machaca la pulpa del aguacate con el queso Idiazábal y se mezcla bien. **Paso 4:** dentro de la cáscara del aguacate se pone un pequeño lecho de lechuga, encima una capa de aguacate machacado con el atún y el queso.**Paso 5**: y luego una vez montado, se rocían con la salsa vinagreta preparada anteriormente. |