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:/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. |