



Comer  
mejor  
cada

**Dia**

Receta

# Tartar de tomate



*Precio\**

0,68€/ración  
2,70€/4 raciones  
(\*precio aproximado,  
sujeto a variaciones).



*Dificultad*

Fácil



*Tiempo*

12 minutos.



## *Ingredientes:*

- **600 g de tomate** de ensalada.
- **1 cebolla** dulce pequeña.
- **1 aguacate y medio.**

## *Para el aliño:*

- **5 cucharadas de aceite de oliva** virgen extra La Almazara del Olivar.
- **1 chorrito de vinagre.**
- **1 cucharada de mostaza** Salseo.
- **Sal y pimienta** al gusto.





# Elaboración

- Pela los tomates escaldándolos en agua hirviendo o mejor con un pela tomates.
- Cuando los tengas pelados, retira las pepitas y el pedúnculo y corta los tomates en brunoise (dados muy pequeños).
- Trocea también la cebolla dulce en dados pequeños.
- Para preparar el aliño mezcla en un cuenco 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 chorrito de vinagre, 1 cucharada de mostaza, sal y pimienta al gusto.
- Una vez hecho el aliño, añade al cuenco el tomate y la cebolla y mezcla bien para que el aliño se reparta por todos los ingredientes.
- Para emplatar, pon sobre un plato en un molde (del tamaño que quieras que tenga el tartar) la mezcla de tomate, cebolla y aliño. Corta en láminas el aguacate y colócalo encima formando una capa.
- Por último, añade una capa más de la mezcla de tomate y retira el molde.

## Trucos y alternativas



- Si te gustan los sabores más intensos puedes añadir en el aliño una cucharada de salsa Worcestershire.
- Como alternativa, puedes sustituir el aguacate por salmón ahumado, aunque más saludable la opción con aguacate.

## Aprovechamiento

- Si te han sobrado tomates, aprovecha para hacer un rico salmorejo o gazpacho para tus recetas de verano.





Comer  
mejor  
cada

**Día**