



TARTAR de tomate

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Dúo Canónigo y Rúcula Florette
- 3 tomates corazón de buey
- 1/2 cebolleta
- 40g de aceitunas de Aragón
- Albahaca seca
- Mostaza a la antigua
- Salsa Perrins
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 8 tostas pequeñas



1 Haz un corte en cruz en la parte inferior de cada tomate y **añádelos** a una olla con agua hirviendo.



2 Tras un par de minutos, **saca** los tomates con una espumadera a un bol con agua con hielo. **Escúrrelos** y **retira** la piel de los tomates con una puntilla.



3 **Retira** las semillas y **trocea** cada tomate en dados. A un bol **añade** los dados de tomate, cebolleta picada muy fina, aceitunas de Aragón picadas, mostaza a la antigua, salsa Perrins, sal y aceite de oliva virgen extra.



4 **Mezcla** y **deja** 5 minutos reposando. **Emplata** con ayuda de un aro metálico y **coloca** el Dúo Canónigo y Rúcula alrededor del tartar.



5 **Decora** la parte de arriba con un par de aceitunas y **sirve** acompañado con tostas.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Dúo Canónigo y Rúcula
Florette

