

Tomatitos rellenos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: **20**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tomatitos-rellenos>

Preparación

Vaciar los tomatitos cherry con la ayuda de una cuchara de café, y rellenarlos con el paté de salmón. Reservar. Tomar el salmón ahumado y enrollarlo alrededor de una aceituna negra. Para que no se escape, pincharlo con un palillo. Poner cada salmón enrollado sobre cada tomatito cherry relleno. Lleve a la heladera por media hora, aproximadamente. Servir y disfrutar! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- ✓ 20 Tomates Cherry (los más parejos que encuentre)
- ✓ 250 gramo/s Salmón ahumado
- ✓ 150 gramo/s Paté de salmón (buscar en Recetas)
- ✓ 20 Aceitunas Negras

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Visitas, Appetizer-Entrada

