Tomates rellenos de arroz para este domingo

Una receta sencilla, fresca y bien rica; preparamos unos tomates rellenos de arroz, son perfectos como aperitivo, entrante o como plato principal.

Podemos prepararlos con anterioridad y dejarlos en la nevera listos para comer.

Ingredientes

6 – 8 tomates de buena calidad
150 gr de arroz
60 gr de atún o 1 lata pequeña
1 huevo cocido
Un puñado de aceitunas
Sal
Aceite de oliva
Vinagre
Mayonesa (opcional)

Elaboración de los tomates rellenos de arroz:

Lo primero que tenemos que hacer es cocer el arroz. Lo lavamos bien previamente y lo cocemos en abundante agua con sal, de 25 minutos. Refrescamos en agua fría y escurrimos bien.

Ahora vamos con los tomates, los lavamos bien; le cortamos la parte de arriba, como si fuera un sombrero justo lo necesario para que los podamos vaciar bien.

Primero nos ayudamos con un cuchillo recortando los bordes, como si hiciéramos un cuenco y con una cuchara vaciamos el tomate por completo si fuera necesario darles la vuelta y dejar que se escurran bien y reservamos.

Vamos ahora con el arroz, lo echamos en un recipiente amplio y le añadimos el resto de ingredientes; el huevo partido, las aceitunas cortadas en rodajas y el atún desmigado. Mezclamos bien.

Después aliñamos; podemos hacerlo con sal, vinagre y aceite de oliva; de la forma clásica o también con unas cucharadas de mayonesa.

Rellenas los tomates con el arroz y guardamos en la nevera para servir bien fríos.

A la hora de servir podemos decorar y listo.