



# Atelier de Cocina

## TOMATITO AHUMADO CON NUECES

### Ingredientes (para 4 pax):

4 tomates medianos  
100 grs. de judías verdes cocidas al dente  
1/2 calabacín en mirepoix  
5 espárragos verdes fileteados  
50 grs. de queso manchego  
20 grs. de jamón serrano picado  
4 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de jugo de carne  
Agua  
Sal  
Una pizca de orégano

#### Para la vinagreta:

6 cucharadas de aceite de nuez\*  
2 cucharaditas de vinagre de sidra  
1 cucharaditas de zumo de lima  
Un cuarto de manzana "Granny Smith" rallada  
4 nueces, peladas y troceadas\*\*  
Sal

#### Para la cecina crujiente:

4 lonchas de cecina  
Unas gotas de aceite

### Elaboración:

\*Aceite de nuez: poner el aceite con unas nueces en un recipiente y dejar un día macerando.

#### Para el tomate relleno:

Poner un cazo con agua al fuego, llevar a ebullición y escaldar los tomates en el agua durante unos instantes. Retirarlos y cuando estén aún tibios, pelarlos con sumo cuidado para no romperlos.

Cortar el tomate por la base y vaciar totalmente su interior (con una cuchara afilada), dejando sus paredes suficientemente consistentes y sazonar. Reservar, conservando parte de la pulpa retirada, sin pepitas y colada.



# Atelier de Cocina

En una sartén con el aceite correspondiente, freír el jamón ya picado, añadiendo a continuación las verduras. Saltearlas durante un par de minutos a fuego muy vivo y dejar hacer un minuto más a fuego medio, añadiendo entonces el jugo de carne, el orégano y la pulpa de tomate reservada.

Por otra parte, cortar el queso en lascas finas y añadir al salteado de verduras unos instantes, dando el punto de sal. Cuando esté tibio, rellenar el tomate y mantenerlo en un sitio cálido.

Para la vinagreta: Mezclar y batir ligeramente el aceite, el zumo de lima y el vinagre, añadiendo la manzana rallada. Sazonar y, por último, las nueces picadas. Dejar reposar un rato. (esta vinagreta se puede utilizar para cualquier ensalada)

Para la cecina crujiente: poner en una plancha caliente las lonchas de cecina para adaptarlas a la forma del tomate, que estará aún tibio, tapando el hueco del mismo tras su relleno.

También podemos poner la cecina sin pasar por la plancha.

## Presentación:

Dar la vuelta al tomate y colocarlo sobre el plato. Salsear con la vinagreta por encima.