

Receta de Tomates del Terreno con Ventresca de Bonito

16 Jun 2020



Hola a tod@s, hoy os dejo esta rica receta de **Tomates del Terreno con Ventresca de Bonito**, ya sabéis que estos tomates resultan muy ricos porque tienen un sabor diferente y nos recuerdan a los que comíamos antiguamente cuando nuestros abuel@s los cosechaban en sus huertos, os recomiendo que los busquéis en tiendas pequeñas que tengan frutas y verduras del terreno.

Ingredientes

- Tomates del terreno (cuatro o cinco, según comensales)
- Ventresca de bonito (una o dos latas)
- Aceitunas verdes
- Pimientos asados
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de vino blanco

Modo de Preparación

- Lavar bien los tomates y cortarlos en rodajas a vuestro gusto y colocarlos en una fuente
- Poner encima unos pimientos asados
- Colocar la ventresca de bonito encima
- Decorar con unas aceitunas verdes
- Rociar todo con un buen chorro de aceite de oliva, un poco de sal y un chorrillo de vinagre
- Servir muy fresquita esta ensalada y...buen provecho!!!