

Receta de Mojete Murciano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es muy típica de la región murciana y es ideal para llevarla en vuestras salidas al campo en los días primaverales que se van aproximando.

Ingredientes

- Tomate de bote entero y pelado (un bote)
- Cebolleta o cebolla (una pequeña)
- Atún en aceite (dos latas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Aceitunas negras (según vuestro gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear los tomates reservando el caldo de la lata
 2. Ponerlos en una ensaladera y añadir el atún, la cebolleta en tiritas, las aceitunas y los huevos troceados
 3. Poner un poco de sal y un chorro generoso de aceite
 4. Remover y añadir un poco del caldo de los tomates para que quede caldosito
 5. Dejar enfriar en el frigorífico antes de servirla y.....buen provecho!!!
-