



## TARTAR DE TOMATE Y FUET ESPETEC SIN LACTOSA

*Un sencillo y fresco aperitivo con un elegante aspecto para impresionar a tus comensales. Si pensabas que no existían muchas opciones para cocinar con fuet, prueba esta receta fácil de elaborar y más fácil aún de disfrutar.*

### INGREDIENTES PARA 2-3 RACIONES:

- 400 gr de tomates
- 20 gr de cebolla tierna
- 5 gr de alcaparras
- 5 gr de pepinillos
- 1/3 Fuet Espetec Sin Lactosa Noel
- Una cucharada de mayonesa
- 1/2 cucharadita de mostaza de Dijon
- Pimienta y sal
- Pan

### PASO A PASO:

**1** Hacemos un corte en cruz en la base de los tomates, los escaldamos durante 1 minuto y les quitamos la piel. Cortamos la parte exterior del tomate en pétalos y descartamos el corazón. Colocamos el tomate en la bandeja del horno y deshidratamos durante 2 horas, en el horno a 70° con el ventilador en marcha y la puerta ligeramente entornada. Una vez esté listo lo sacamos del horno y lo picamos a cuchillo como si de un tartar de carne se tratase.

**2** Picamos el fuet, la cebolla, las alcaparras y los pepinillos.

**3** Ponemos todo en un bol, añadimos la mayonesa mezclada con la mostaza, una pizca de guindilla molida, pimienta y sal, y mezclamos bien.

**4** Damos forma al tartar con la ayuda de un aro de emplatar. Cortamos el pan en rebanadas, las tostamos y servimos como acompañamiento.