

## Jitomatitos rellenos de salmón alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de reposo: 1 hr.

Categoría: Comida internacional

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- Jitomates miniatura
- **Sal de Mar aromática alpont**
- **Mezcla de Pimientas alpont**
- Aceite de oliva
- 300 grs salmón ahumado

### Vinagreta:

- cebollitas de cambray picada finitamente
- 1 pimiento verde picado finamente
- ½ taza aceite de oliva
- ¼ taza vinagre
- 1 cda **Ajo en polvo alpont**

### Modo de preparación

- 1. Cortar los jitomates a la mitad. Quitar las semillas. Sazonar con **Sal de mar Aromática alpont**, **Mezcla de Pimientas alpont**, y aceite de oliva.
- 2. Licuar los ingredientes de la vinagreta y refrigerar 1 hr.
- 3. Rellenar los jitomates con el salmón desmenuzado y la vinagreta.
- 4. Servir acompañado de lechuga francesa.

**Alimentos al Punto S.A. de C.V.**

Tel: (55) 6273.1105

contacto@alpontgourmet.com

www.alpontgourmet.com

www.facebook.com/alpontgourmet

