

## ENSALADA MURCIANA

### Ingredientes:

- Tomate de pera maduro
- Cebolla o cebolleta
- Aceitunas negras
- Atún
- Huevos duros
- Aceite de oliva virgen.
- Sal
- Opcional: judías verdes



### Elaboración:

- Los tomates de pera, deben ser bien rojos, los escaldamos y pelamos para cortarlos a diente de ajo. También se utiliza el tomate de pera en conserva, si utilizamos este tendremos cuidado que sea duro y de buena calidad.
- La cebolla la cortamos de la misma manera pero hay que conseguir que quede fina
- Los huevos duros cortados en cuartos o en seis.
- Se mezclan todos los ingredientes en ensaladera, es una ensalada que admite mucho aceite “siempre de oliva virgen, claro”. También podéis presentarla moldeada, ayudándoos de un bol o aro metálico
- **Un truquillo**; ponemos en un vaso de túrmix una yema de huevo duro, un poco de jugo del tomate, y un chorreón de aceite de oliva virgen, trabamos y lo utilizamos como salsa para la ensalada.