

# TOMATE PICADO, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y FIAMBRE DE PAVO

1 raciones

7 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras

## Ingredientes

- 200 g de tomate
- 100 g de espárragos blancos
- 100 g de fiambre de pavo
- 50 g de [salsa-de-yogur](#)

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Lavar el tomate bajo agua fría.
- 2** Secar el tomate y cortarlo en dados de tamaño similar.
- 3** Escurrir los espárragos blancos y cortarlos en trozos.
- 4** Colocar el tomate en un bol amplio.
- 5** Añadir los espárragos blancos sobre el tomate.
- 6** Incorporar el fiambre de pavo en tiras o dados.
- 7** Prepara la receta [\[url\]salsa-de-yogur\[/url\]](#) y añádela al bol.
- 8** Mezclar suavemente hasta integrar todos los ingredientes.
- 9** Servir frío o a temperatura ambiente.

---

## Consejos

- Corta el tomate en dados regulares: mejora la textura y hace que la salsa de yogur se reparta mejor.
- Escurre bien los espárragos antes de trocear para que la mezcla no quede aguada.
- Para una presentación más “gourmet”, coloca los ingredientes por secciones en el plato y añade la salsa al final.
- Si lo preparas con antelación, añade la salsa de yogur justo antes de servir para mantener el tomate más firme.

- Sirve frío o a temperatura ambiente, según temporada y preferencia.