TOMATE PICADO Y HUEVO DURO

1 raciones **8 min** **Muy fácil**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras



Información nutricional

Valores por ración

Energía	**Proteínas**
184 kcal	**10 g**
Grasas	**Carbohidratos**
12 g	**8 g**
Fibra	**Sal**
3 g	**1.2 g**

Ingredientes

- 200 g de tomate
- 65 g de huevo
- 5 g de aceite de oliva
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Colocar el huevo en un cazo y cubrir con agua.
2. Llevar a ebullición y cocinar hasta que la yema esté completamente cuajada.
3. Enfriar el huevo bajo agua fría y pelarlo.
4. Lavar el tomate bajo agua fría y secarlo.
5. Cortar el tomate en dados de tamaño similar.
6. Trocear el huevo duro.
7. Colocar el tomate en un bol.
8. Añadir el huevo duro sobre el tomate.
9. Aliñar con aceite de oliva.
10. Añadir sal al gusto.
11. Mezclar suavemente antes de servir.