



Ensalada rápida de tomate

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: 5 personas

La clave de esta ensaladita está en los tomates. Deben estar bien firmes y de preferencia rosados, como un tomate no muy maduro. Como se dejan las semillas y se macera con el jugo de limón, es una ensalada que suelta mucho líquido y entonces el tomate tiende a suavizarse. Si se usan tomates maduros, no van a tener la consistencia adecuada a la hora de servirlos, van a estar suaves y eso no está rico.

Me gusta para acompañar el rollo de carne, unas pechugas a la parrilla, etc. Cualquier proteína que se prepare en seco y no quede muy jugosa, porque el aderezo que se forma en la ensalada es delicioso para bañar desde la carne hasta un arroz blanco.

En mi casa se pelean por el «juguito» de la ensalada y por eso es que hay que dejar las semillas del tomate, para que quede más líquida.

Ingredientes:

- 2 Tomates bola que estén grandes y bien firmes (rosados, no rojos ni suaves).
- 1/4 Cebolla.
- 2 Limones.
- 2 Cucharadas de aceite de aguacate, de uva o de oliva.
- 1 Pepino grande.
- ¼ Taza de hojas de hierbabuena seca (Ver tip [Cómo secar hierbabuena](#)).
- Sal al gusto.

Procedimiento:

Cortar los tomates en cubos medianos con todo y las semillas. Rebanar la cebolla en alas muy delgadas. Poner tomate y cebolla en un recipiente hondo, agregar el resto de los ingredientes y sazonar con sal al gusto.

Preparar y llevar a refrigerar al menos una hora antes de servir.

¡BUEN PROVECHO!