



## Jitomates rellenos de arroz, pollo y verduras

**Categoría:** Entrada, Pollo, Verduras, Vinagre

Esta receta le dará más sabor a tu día.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 Jitomates bola
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1 cda de Mostaza Classic Yellow French's®
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cdas de Aceite de Oliva
- 1 cda de Perejil picado
- 1/2 taza de Arroz Blanco cocido al vapor
- 1 taza de Pollo cocido y deshebrado
- 2 cdas de Ensalada de Verduras La Costeña®



### Preparación

1. Quitarles la tapa a los jitomates y ahuecarlos con ayuda de una cuchara. Picar el tomate que fue retirado. Reservar
2. Mezclar la cebolla, el vinagre, la mostaza, sazonar con sal y pimienta. Con la ayuda de un tenedor o batidor de globo, incorporar poco a poco el aceite de oliva (sin dejar de batir) agregar el perejil y batir nuevamente.
3. Mezclar el arroz, el pollo, la ensalada de verduras y el jitomate picado. Sazonar con sal y pimienta.
4. Sazonar los jitomates con sal y pimienta, rellenarlos con la mezcla anterior. Servir fríos.