

# Tomate relleno



## Ingredientes:

Para el relleno:

- 4 tomates grandes
- Carne picada
- Cebolla
- Vino Blanco
- Sal
- Queso, mozzarella o similar

Para la guarnición:

- Cebollitas
- Pimiento rojo y verde
- Chanpiñones
- Espárragos
- Crema de leche
- Salsa de soja

## Preparación:

Freír en una sartén con aceite, cebolla y cuando esté dorada agregar la carne, freír bien, y luego el vino y la sal.

Vaciar los tomates y la pulpa guardarla, rellenar con este sofrito, y encima poner queso, meterlos en el horno hasta que esten hechos.

De mientras, en una sartén con un poco de aceite sofreír todas las verduras, añadir

# Tomate relleno

tambien la pulpa del tomate. Cuando esten tiernas, añadir un poco de crema de leche y unas gotas de salsa de soja, unos minutos y apartar.

Emplatar con esta guarnición y encima el tomate, adornar con unas gotas caramelo líquido o la imaginación de cada persona.