

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.