Tomates gratinados

Ingredientes:

- 6 tomates
- 40 g de pan rallado
- 40 g de mantequilla
- 1 diente de ajo
- perejil
- sal

Preparación:

Se lavan los tomates, se ponen en una fuente de microondas y se cuecen durante 30 segundos. Se retiran del horno, se cortan por la mitad y se se eliminan las semillas.

Se tritura finamente el ajo y dos cucharadas de perejil. Se mezcla la amalgama triturada con el pan rallado y la mantequilla ablandada.

Se salan los tomates, se disponen en una fuente de microondas, ligeramente untada con mantequilla: se rellenan los tomates con la mezcla obtenida y se cuecen durante 5 minutos.

Los tomates gratinados se pueden servir calientes o fríos.