

Recetas

Tomates Rellenos De Arroz



Ingredientes (para 4)

Dos tomates maduros medianos por persona
Media papa por persona
Media cebolla por persona (opcional)
Queso de oveja rallado (opcional)
Arroz de risotto (una cucharadita por tomate)
Orégano
Albahaca
Aceite de oliva
Sal

Preparación

Corte el extremo superior del tomate horizontalmente y déjelo a un lado. Vacíe los tomates en un recipiente, agregue un poco de sal dentro de las cáscaras de tomate y póngalos en una bandeja para hornear. Mezcle la pulpa cortada junto con orégano, albahaca picada, sal y aceite de oliva. Coloque una cucharadita de arroz en cada caparazón de tomate, luego vierta la mezcla de pulpa de tomate en cada uno, mezcle bien. Si lo desea, agregue una cucharada de queso de oveja rallado en cada tomate. Vuelva a poner las tapas de tomate. Pele y pique las papas y, si se desea, las cebollas, y póngalas alrededor de los tomates, con una pizca de sal y un poco de aceite de oliva.
Hornee por cerca de 1 hora a 180° C.
Sirva tibio
También saben bien al día siguiente.