

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:42
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tomates-rellenos-al-estilo-criollo.html>

Tomates rellenos al estilo criollo

INGREDIENTES

- 4 tomates grandes
- 1/2 pimiento verde
- 1 cebolla pequeña
- 100 gramos de jamón de york
- 1 plátano
- 1 cartoncito de nata
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de queso rallado
- sal y pimienta
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Lavar los tomates, secarlos y cortar la parte superior. Vaciar con una cucharita y con cuidado de que no se rompa. Salpimentar.

Cortar en dados la cebolla y el pimiento y freir en un poco de aceite de oliva durante unos cinco minutos sin que se quemen.

Pelar el plátano y cortar también en dados al igual que el jamón de york. Añadir el plátano y el jamón a la sartén y rehogar durante dos minutos.

Colocar los tomates en una fuente para el horno untada con un poco de aceite en la base. Rellenar los tomates con la mezcla.

En un bol se bate la yema, la nata, el queso rallado y un poco de sal y se reparte esta mezcla sobre el relleno de los tomates. Meter al horno durante unos 15 minutos.