

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:43
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tomates-rellenos-de-espinacas-y-queso-de-cabra.html>

Tomates rellenos de espinacas y queso de cabra

INGREDIENTES

- 8 tomates del mismo tamaño
- 300 gramos de espinacas congeladas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de queso de cabra
- sal y pimienta
- aceite

PREPARACIÓN

Sacar una hora antes las espinacas del congelador.

Picar finamente la cebolla y el ajo, calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y echar la cebolla y el ajo, pochar y añadir después las espinacas semidescongeladas.

Salpimentar y remover de vez en cuando hasta que se hagan las espinacas (unos diez minutos).

Mientras tanto se vacían los tomates con cuidado, se salan a gusto y se colocan en una fuente para horno ligeramente engrasada.

Precalentar el horno.

Rellenar los tomates con las espinacas. Dividir el queso en ocho trozos iguales y colocar uno encima de cada tomate relleno.

Meter al horno a temperatura media durante unos 15 minutos