

# Tomate relleno con centolla

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Sake:** 1 cda.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda

**Gelatina sin sabor:** 4 g

**Jugo de tomate:** 100 cc

**Morrón rojo en cubos:** 50 g

**Tomates pelados y ahuecados:** 2 Unidades

**Caldo De Pollo:** 100 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Salsa de ostras:** 1 cda.

**Agua:** 3 cdas.

**Sal:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### en un bol peque&ntilde

- O, hidratamos la *gelatina* sin sabor en tres cucharadas de agua, luego, llevamos al microondas durante 15 segundos para que se diluya.
- En sartén, con aceite de oliva, salteamos el *morrón* rojo en cubos pequeños hasta que se ablande.
- Por otro lado, en un bol, mezclamos el caldo de *pollo*, el *jugo* de **tomate**, 1 cuchara grande de *sake*, 1 de salsa de ostras, 1 de aceite de *sésamo*, sal y la *gelatina* hidratada
- Cortamos la **centolla** cocida y la añadimos a la preparación junto a los morrones salteados.
- Rellenamos los tomates pelados y ahuecados y llevamos a la heladera durante 1 hora como mínimo hasta que el relleno con *gelatina* se solidifique.
- Cortamos en mitades y servimos decorado con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tomate-relleno-con-centolla>