Tomate Relleno con Quinoa y Queso



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cerezas picadas: 50 Gramos
Menta fresca: c/n
Queso de vaca fresco en cubos pequeños: 50 Gramos
Sal: c/n
Cebolla morada brunoise: 1/2 unidad
Limon: 1 unidad
Pimienta Negra: c/n
Quínoa cocida: 100 Gramos
Tomates platenses grandes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retirar la tapa del **tomate** y reservar
- Ahuecar los tomates y hacerles una base con un pequeño corte por abajo
- Picar el *tomate* que se extrae
- En un bol, mezclar el *tomate* picado, la *cebolla*, la **quinoa** y el queso
- Agregar la ralladura de *limón* y el *jugo*
- *Condimentar* con aceite de oliva, sal y pimienta
- Rellenar los tomates y agregar *menta* fresca
- Servir con la tapa del *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomate-relleno-con-quinoa-y-queso