

# Tomates rellenos de queso de cabra

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Orégano fresco:** Cantidad necesaria

**Puerro:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Queso de Cabra:** Cantidad necesaria

**Tomate Maduro:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite y una pizca de sal, *saltear* el *puerro* picado.
- Mientras, ir cortando la parte superior del *tomate* y lo vaciar con la ayuda de una cucharita.
- Añadir la pulpa central del *tomate* a la sartén y salpimentar.
- Retirar del fuego y añadir el queso de cabra desmenuzado y las hojas de *orégano* fresco y el *puerro*.
- Rellenar los tomates y hornearlos a máxima potencia, hasta que quede dorado.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-de-queso-de-cabra>