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