Tomates rellenos fritos con queso de cabra a la menta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates redondos: 4 Unidades
Menta: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso brie de cabra: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte la parte superior de los tomates, ahueque el interior y condimente con sal y aceite de oliva.
- Pique finamente la **menta**
- En un bowl desarme el queso con la ayuda de un tenedor hasta obtener un puré.
- Agregue aceite de oliva, la *menta* picada y salpimiente.
- Rellene los tomates con la mezcla de queso.

Presentación

- Sirva los tomates en una fuente y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-fritos-con-queso-de-cabra-a-la-menta