

# Tomates rellenos al horno



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tomates-rellenos-al-horno>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Sacar con cuidado el interior con las semillas de las mitades de tomate. Ponga a un lado. Coloque el pan rallado, el queso parmesano, el perejil, el orégano, el romero y el tomillo en un tazón pequeño y mezcle. Añadir la manteca derretida y mezcle hasta que la mezcla esté completamente recubierto de manteca. Sazone con sal y pimienta. Llenar cada tomate con cerca de 3-1/2 cucharadas de mezcla de pan rallado. Coloque cada tomate relleno en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y hornear durante 20 a 25 minutos o hasta que los tomates se ablanden y la parte superior esté dorada. Permitir que los tomates se enfríen durante 5 minutos y servir.



## Ingredientes

- 8 Tomates maduros cortados a la mitad
- 1-1/2 taza/s Pan rallado
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1-1/2 cucharada/s Perejil picado
- 2 cucharadita/s Orégano
- 1 cucharadita/s Romero
- 1 cucharadita/s Tomillo
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal