

Tomates rellenos con arroz y champiñones



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tomates-rellenos-con-arroz-y-champinones>

Preparación

Precale el horno a 180°C. Cortar la parte superior de los tomates y reservar. Saque la pulpa con una cuchara y reservar. (Se puede utilizar más adelante para la salsa de tomate o sopa). Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-bajo. Agregue el ajo, la cebolla y los champiñones y saltear hasta que comience a dorarse, unos 5-7 minutos.

Agregue el arroz cocido, el vino blanco, condimentar con especias, y añadir la sal y la pimienta. Cocine por 5 minutos más. Mezcle la mayonesa. Rellene los tomates con la mezcla de arroz y espolvorear con el queso.

Colocar la parte superior de los tomates y disponerlos en una fuente de horno. Hornee, sin tapar, hasta que los tomates estén tiernos, unos 20 minutos. Sirva caliente o frío.

Disfrute!

Ingredientes

- 6 Tomates medianos
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 4 diente/s Ajo picados
- 1 Cebolla picada
- 2 taza/s Arroz cocido
- 250 gramo/s Champiñones blancos
- 1-2 cucharada/s Vino blanco
- 1 cucharadita/s Cúrcuma
- 1 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1 cucharada/s Mayonesa
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 3 cucharada/s Queso cheddar rallado

Categorías

Un día normal, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Vegetariana, Primavera, Verano, Económico, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Plato Principal, Guarniciones

