

Tomatitos rellenos al horno



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Cubrir una bandeja de horno con papel aluminio. Lavar los tomates, quitarles la parte de arriba y con la ayuda de una cuchara, vaciar el relleno. Pintar con aceite de oliva y con la ayuda de un pincel de cocina cada uno de los tomates. Meterlos en el horno 5 minutos para que se asen un poco. Rallar el queso parmesano y picar muy chiquito el perejil. Sacar los tomates del horno, y romper un huevo en el interior de cada tomate. Poner sobre el huevo el perejil picado y el queso parmesano rallado. Sazonar con sal y pimienta, y volver a meter en el horno. Asarlos durante unos 20-25 minutos hasta que el huevo se cocine. Una vez listos, espolvorear con albahaca y servir calientes. Disfrute! Fuente: Recetín.com



Ingredientes

- ✓ 24 Tomates medianos
- ✓ 150 gramo/s Queso Parmesano
- ✓ 1 poco Perejil
- ✓ 24 Huevos
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 puñado/s Albahaca picada
- ✓ 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal, Appetizer-Entrada