

Receta de Tomates a la Provenzal

30 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una rica y sencilla receta, os animo a que la probéis porque queda un plato exquisito y muy vistoso y además es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Tomates (cantidad según comensales)
- Jamón en taquitos (una o dos bandejas)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Cebolla (una mediana o grande)
- Queso rallado (a vuestro gusto)
- Pan rallado
- Cerveza (un botellín)
- Orégano y Albahaca

Modo de Preparación

1. Partir los tomates por la mitad, quitarlos las semillas y el líquido de dentro
2. Picar los ajos y la cebolla bien picaditos
3. Mezclar los ajos y la cebolla con todos los demás ingredientes hasta que quede una masa espesa
4. Rellenar los tomates con la masa y colocarlos en una fuente para horno previamente untada con un poquito de aceite
5. Meter al horno a 190° y mantener unos cuarenta minutos, o hasta que estén hechos y el relleno bien doradito
6. Servir acompañado de unas hojas de lechuga picada y....buen provecho!!!