

Receta de Tomates Rellenos con Champiñón

13 Oct 2015



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un buen fin de semana de puente y para que rebajéis un poco los excesos cometidos, pues os dejo para hoy esta rica receta de **Tomates rellenos con champiñón**, espero que os guste.

Ingredientes

- Tomates maduros (dos o más según comensales)
- Champiñones (cinco o seis)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajo (uno o dos dientes)
- Pavo braseado (una o dos lonchas)
- Pimienta negra
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Queso rallado (opcional)
- Azúcar (una cucharadita)

Modo de Preparación

- Lavar los tomates, quitarlos las tapas y vaciarlos con ayuda de una cuchara o un cuchillo sin punta, deshacer bien y reservar la pulpa
- Poner los tomates boca abajo para que escurran
- En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír lentamente la cebolla picadita hasta que esté transparente, añadir los ajos picados y cuando estén medio hechos, añadir los champiñones picados en trocitos o láminas, añadir un poco de sal
- Echar el pavo braseado cortado en trocitos pequeños y remover bien todo, echar un poco de pimienta negra y perejil picado
- Añadir la pulpa del tomate reservada y una cucharadita de azúcar para quitar la acidez del tomate y remover bien durante un ratito
- Rellenar los tomates con el sofrito, cubrirlos con queso rallado y meter al horno a 170º unos minutos hasta que el queso esté dorado

Tomates Rellenos con Champiñón

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
