

Receta de Tomates Rellenos de Queso y Piñones

28 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que se puede tomar en cualquier época del año aunque es más adecuada para los días calurosos, también ahora en otoño lo podéis preparar y seguro que os encantarán estos **Tomates Rellenos de Queso y Piñones**.

Ingredientes

- Tomates medianos (dos o más según comensales)
- Queso ricota u otro que os guste (80grs)
- Piñones (sobre 20grs)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Albahaca (una o dos hojas) (Opcional)
- Perejil para decorar

Modo de Preparación

1. Cortar una rodaja por la parte inferior de cada tomate y reservarla para usarla de tapadera
2. Vaciar los tomates con ayuda de una cuchara y reservar la pulpa vaciada, poner los tomates boca abajo para que escurran
3. En un bol poner el queso y la albahaca muy picadita, añadir un poco de sal y pimienta
4. Añadir los piñones y mezclar bien todo
5. Rellenar los tomates con la mezcla preparada y decorarlos con un poco de la pulpa reservada y un poco de albahaca y perejil
6. Colocar la tapa de los tomates y rociarlos con una gotas de aceite de oliva
7. Servir solos o acompañados de unas hojas de lechuga picada y....buen provecho!!!