



TOMATES RELLENOS

Tomates rellenos para compartir con 6 personas

6 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

INGREDIENTES

3 tomates maduros grandes.
1 papa grande picada en láminas finas.
½ calabaza picada en láminas finas.
1 cebolla picada finamente.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
½ taza de agua.
½ taza de queso rallado.
1 cucharada de harina de trigo.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a una temperatura media.
2. En una sartén profunda, colocas las papas, la calabaza y la cebolla y cubre con aceite.
3. Deja cocinar a fuego medio hasta que la calabaza se ablande y la papa quede un poco tostada.
4. Una vez listo, retira del fuego y escurre bien para eliminar el exceso de grasa.
5. Con ayuda de un tenedor tritura hasta obtener una pasta fina. Reserva.
6. Aparte, disuelve en el agua la harina y la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada, y revuelve bien
7. Cocina hasta que logres una textura semiespesa
8. Adiciona los vegetales triturados a esta salsa y mezcla bien para homogeneizar los ingredientes. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
9. Corta los tomates por la mitad y quítales la pulpa. Rellena cada mitad con la mezcla anterior. Espolvorea con un poco de queso rallado
10. Lleva los tomates al horno, a baja temperatura, y deja cocinar por alrededor de 10 minutos hasta que se doren los bordes del tomate y el queso se derrita. Sirve caliente.