



Tomates al horno rellenos de judías verdes y queso tierno

Ingredientes para 4 personas: 8 tomates medianos, 120g de judías verdes, 80g de queso tierno de oveja, 50g de jamón serrano en tacos, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación: 1º, Limpia y trocea las judías verdes, las ponemos en una olla con abundante agua, ponemos sal y dejamos que hierva durante 10 minutos aproximadamente, cuando la judía esté hervida la escurrimos. 2º, cortamos la parte superior de los tomates y los vaciamos con una cucharilla y los dejamos boca abajo para que escurran. 3º, Rellenamos los tomates con las judías, los taquitos de jamón y el queso cortado en taquitos. Le añadimos un poco de perejil y pimienta y aceite por encima. 4º, Seguidamente los metemos en el horno y los gratinamos durante 8 minutos y listos para servir.

Tiempo de preparación: 30 minutos aprox.

Autora de la receta: Mara Rodríguez Leal
Supermercado masymas 44 - Villacarrillo