



Tomates rellenos con champiñones

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Tomates de Navarra*
- 2 Ud. de *Champiñones crudos*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda*
- 1 Ud. de *Huevo de corral*
- 4 Pellizco(s) de *Queso rallado manchego*
- 4 Ud. de *Palitos de trigo*
- *Aceite de oliva virgen*
- 4 Pellizco(s) de *Canónigos*
- *Sal*
- *Vinagre de Módena*

Preparación

Paso 1 - Selección y preparación de los ingredientes

En esta receta hemos utilizado tomates de Navarra, pero naturalmente podéis utilizar los que más os gusten o dispongáis más a mano, pero que sean de tamaño más bien grandes, como los de la variedad de *Montserrat*, de *Baladre*, de *Muchamiel*, en rama, etc.

Lavar bien los tomates y los champiñones, reservar y pelar la cebolla.

Poner a hervir, en un recipiente adecuado, un huevo de gallina de corral. Transcurridos de 8 a 10 minutos ya lo tendremos cocido. Dejaremos enfriar y después de pelarlo, reservaremos.

Paso 2 - Manipulación

Una vez lavados los tomates los cortaremos por la mitad y los vaciaremos, dejando una delgada capa, que salaremos ligeramente.

Por otro lado, picaremos la cebolla en *juliana*, o similar, así como los champiñones.

En un bol, pondremos la pulpa que hemos extraído de los tomates, la cebolla picadita, los champiñones y el huevo, que también picaremos.

Paso 3 - Relleno y emplatado

Mezclaremos bien todo y lo sazonaremos con aceite de oliva virgen y vinagre de Módena.

Con la ayuda de una cuchara procederemos a rellenar, con colmo, las mitades de tomate.

Una vez los tomates llenos, es el momento de colocar los ramos de canónigos y espolvorear



Recetus - Tomates rellenos con champiñones

Tu comunidad de cocina

recetus.com

con filamentos de queso manchego, o similar.

Para concluir su presentación, introduciremos un mini bastoncito de trigo, o regañada.

¡Buen provecho!