



JITOMATES CUARESMEÑOS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 6 jitomates medianos
- 400 g de queso doble crema La Villita, a temperatura ambiente
- ½ cebolla finamente picada
- 1 poro finamente picado
- Ralladura de ½ limón
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando quiero una cena ligera y rápida, opto por mi receta fácil de jitomates rellenos con queso doble crema La Villita.

Comenzamos por lavar y secar muy bien nuestros jitomates; luego los cortamos por la parte más ancha, de modo que cada uno tenga una “tapa”. Con una cucharilla pequeña, removemos las semillas hasta dejarlos huecos. Reservamos lo extraído, puesto que nos sirve para salsas y otras preparaciones.

En una olla con medio litro de agua, ponemos a cocinar el poro finamente picado. Lo retiramos cuando tenga unos 10 minutos de haber hervido. Colamos y reservamos hasta que se enfríe. Posteriormente, batimos y suavizamos bien nuestro queso doble crema La Villita, le agregamos la cebolla finamente picada y el poro que cocimos, también la ralladura de limón. Añadimos sal y pimienta al gusto.

Con una cucharilla tomamos nuestra mezcla y rellenamos cada jitomate. Podemos decorar por arriba con unas hojitas de cilantro.

¡Delicioso y ligero!

 LaVillitaMX  @LaVillita