



JITOMATES RELLENOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 4 jitomates bola
- 500 gramos de carne de res molida
- 1 cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picada
- 1 pimiento amarillo finamente picado
- 1 zanahoria finamente picada
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 lata chica de chipotle adobado
- ½ taza de caldo de pollo
- ¼ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de orégano
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- ½ taza de pan molido
- ½ taza de queso asadero La Villita rallado
- ¼ taza de Margarina con sal La Villita cortada en cubos chicos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, de mis ingredientes preferidos es el jitomate, y es que se puede añadir a muchas recetas y siempre tener un sabor único y diferente.

Vamos a empezar sofriendo la cebolla y el ajo. Después, añadimos la carne molida, puré de tomate, zanahoria, apio, comino, orégano, sal y pimienta.

Por otro lado, licuamos los chipotles con un poquito de caldo de pollo, pasamos a una olla y calentamos. Agregamos a la mezcla de la carne.

En un plato aparte, mezclamos el queso asadero rallado, con el pan molido y la Margarina con sal La Villita. Reservamos.

Antes de comenzar a rellenar los jitomates, los lavamos muy bien y quitamos el relleno con la ayuda de una cuchara de helado.

Rellenamos los jitomates con la mezcla de carne molida y espolvoreamos con la del queso.

Metemos al horno por 15 minutos a una temperatura de 180°C.

Sirve mientras estén calentitos. ¡Buenísimos!