



## TOMATES RELLENOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1/2 pieza de cebolla blanca
- 1 cucharada de margarina La Villita, sin sal
- 4 jitomates
- 1 manojo de espinacas
- 1 diente de ajo
- 250 gr. de queso gouda La Villita
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Prepara estos ricos tomates rellenos de queso gouda La Villita, serán el acompañamiento favorito de tus hijos.

Lavamos con suficiente agua los tomates. Cortamos la parte superior del tomate y cortamos la parte inferior para poder colocarlos en una olla y que no se muevan. Retiramos la pulpa con la ayuda de una cuchara y salpimentamos cada uno por dentro. Los colocamos boca abajo dejamos escurrir.

Sofreímos el ajo y la cebolla en una sartén durante un par de minutos. Añadimos las espinacas y continuamos cocinando durante 10 minutos. Agregamos sal, pimienta, el queso gouda La Villita previamente rallado y mezclamos.

Rellenamos cada tomate y los colocamos en la olla con un poco de margarina, cubrimos con una tapa y dejamos que se cocinen por 10 minutos o hasta que el queso quede derretido.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita