



TOMATES RELLENOS CON ESPINACA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 jitomates grandes
- 250 gr de espinacas frescas
- 1 diente de ajo
- Margarina La Villita, sin sal
- 120 gr de queso manchego La Villita, rallado
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Para empezar a preparar esta receta debemos poner el horno en marcha.

Lavamos bien las espinacas y las escurrimos de agua. En una sartén ponemos una cucharita de margarina y las doramos un poco. Puedes poner aquí un poco de ajo si te gusta su sabor, le dará un toque muy especial a las espinacas.

Es momento de preparar los jitomates. Los cortamos por la parte de arriba y con una cuchara le sacamos toda la pulpa, debemos tener cuidado de no dañar la parte externa. El propio jitomate nos debe servir de recipiente.

La pulpa de los jitomates la mezclamos con los espinacas y las doramos un poco más a fuego suave. Salpimentamos y lo mezclamos el queso rallado, incorporando todos los sabores del plato.

Rellenamos los tomates y los colocamos en refractario de horno y los metemos en el horno unos 15 minutos.

¡Listo!