

Tomates rellenos de Arroz

6 a 8 personas

Ingredientes:

6 a 8 tomates manzanos
1 ½ taza de arroz cocido
250 gr. de queso amarillo o blanco rallado
1 paquete de cebollines picaditos
1 taza de crema de leche
1 lata de guisantes
½ taza de perejil picadito
4 cdas de mantequilla
100 grs. de queso pecorino rallado o parmesano

Preparación

Lavar los tomates y vaciarlos con una cuchara. Volcarlos sobre un papel absorbente para escurirlos. Se prepara el arroz con anticipación para 1 ½ taza de arroz se utilizan 3 tazas de agua con 1 ½ cda de sal y 1 cda. de aceite. Los cebollines picaditos se ponen a sudar en la mantequilla y luego se agrega lo que se sacó de los tomates, la pulpa picadita. En un recipiente se unen el arroz con los cebollines y el tomate sudado. Se le agrega el perejil picadito, el arroz, el queso rallado, guisantes, la crema de leche y se sazona con la sal y pimienta negra molida. Se rellenan los tomates y se espolvorean con el queso parmesano. Se hornean por 30 min. a 350° C, preferiblemente antes de comer.

Nota: El horno a de estar previamente calentado. Se pueden usar también tomates de perita que se pican a la mitad y se rellenan; así alcanzan para mas personas. Sirven estos tomates de acompañantes de pollo, carne, pescado o como entrada.