



Consejo del chef

Usa esta crema de base para obtener otras diferentes. Por ejemplo: cambia las nueces por castañas o substituye la mitad de las patatas por setas de temporada.

Raciones para 1

4
tomates
100 g
cebolla pochada
1
pechuga de pollo
60 g
queso rallado

Albahaca/perejil
30 g
pan rallado

- 1 Corta la parte de arriba de los tomates y con ayuda de una puntilla y con una cuchara vacía el centro de los tomates.
- 2 Coloca los tomates vacíos en una bandeja de horno y pica la pulpa.
- 3 Añade a la pulpa del tomate las pechugas de pollo ya marcadas y troceadas, la cebolla pochada, el ajo picado, el queso rallado y unas hojitas de albahaca. Mezcla todo bien y rellena los tomates.
- 4 Espolvorea por encima de cada tomate una cucharadita de pan rallado y hornea en modo grill suave 10 minutos a 200 grados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tomates-rellenos-de-pollo-al-horno/>

COOKING
LOVERS 