TOMATES CALIENTES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

COMO HACE TIEMPO QUE NO HAGO ESTA RECETA HOY ME DECIDIDO HACERLA Y ESTA MUY BIEN SENCILLA DE HACER Y GUSTA A TODOS

Ingredientes para 6 personas :

- 6 TOMATES
- 1 LATA de CHAMPIÑONES
- 1 CEBOLLA
- 100 GRAMOS de tacos de jamón serrano
- 100 GRAMOS de 100 gr de queso rallado (yo use 3 quesos)

Preparación:

Paso 1

Lo primero lavamos los tomates, y cortamos la parte de arriba, y los vaciamos dejando la pulpa del tomate aparte , a parte cogemos una sarten ponemos aceite y sofreímos la cebolla unos minutos y añadimos los champiñones que hemos escurrido el agua de la lata y seguimos , echamos los tacos de jamón y la pulpa del tomate y lo hacemos unos 5 minutos que acabe de coger todos los sabores y empezamos a rellenar los tomates ,terminamos con el queso rallado por encima y lo ponemos al horno que hemos tenido precalentado ,los ponemos unos 10 a 15 minutos a 180 grados y servimos