



# RECETARIO

## HUEVOS CON TOMATE PERA GRATINADOS

### Ingredientes para 4 personas

- 8 huevos
- 6 tomates pera
- Sal marina
- Orégano
- 3 hojas albahaca fresca
- Queso rallado
- Pimienta



### Preparación:

- 1º. Hacemos un corte con forma de cruz en la base del tomate, le quitamos el pedúnculo y lo horneamos diez minutos a 180 grados.
- 2º. Hervimos los huevos durante 10 minutos y hacemos tiras las hojas de albahaca.
- 3º. Pasados los diez minutos, sacamos los tomates del horno, los pelamos y los cortamos en rodajas.
- 4º. Ponemos las rodajas de tomate en una fuente rectangular apta para horno. Salamos y espolvoreamos con orégano al gusto.
- 5º. Cubrimos con rodajas de huevo cocido.
- 6º. Sobre el huevo ponemos otra capa de tomate. Sal marina, pimienta y orégano.
- 7º. Ponemos queso rallado y lo gratinamos.
- 8º. Por último echamos la albahaca por encima.
- 9º. Servir, degustar y disfrutar.

**¡Fácil, sana y de temporada!**