



TOMATES RELLENOS CON VERDURAS ASADAS Y PIÑONES

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

- 4 tomates
- 100 gr de tomate cherry
- 120 gr de pimiento rojo
- 120 gr de pimiento amarillo
- 100 gr de calabacín
- 25 gr de piñones
- 100 gr de champiñones
- Pimienta negra molida
- Hierbas provenzales
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Primero hay que preparar los tomates, cortando su parte superior y vaciando el interior.

2º. A continuación preparamos el relleno picando los pimientos, los tomates cherry, los champiñones y el calabacín y lo mezclamos todo en un cuenco junto a los piñones y las especias al gusto.

3º. Precalentamos el horno a 185°C. Mientras alcanza la temperatura óptima colocamos los tomates en una bandeja de horno untada con aceite de oliva.

4º. Los rellenamos y tapamos con la parte superior que habíamos separado del tomate.

5º. Lo horneamos durante media hora.

[HTTPS://WWW.TRENDENCIAS.COM/](https://www.trendencias.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG
COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA