

Tomates Rellenos Estilo Capresa



Ingredientes

- 8 tomates pera
- 4 bolas de mozzarella fresca cortadas en cubos.
- ½ taza de aceitunas negras cortadas.
- Albahaca fresca (entera y cortada).
- ½ cucharadita de oregano seco.

Preparación

- Paso 1: en un refractario mediano mezclar todos los ingredientes menos los tomates y la lechuga. Colocar en la nevera por aproximadamente 20 o 30 min.
- Paso 2: Lave los tomates y corte la tapa. Luego, con una cucharita, sacar todas las semillas y carne interna.

½ cucharadita de albahaca seco.

5 cucharadas de aceite de oliva.

1 cucharada de vinagre balsámica.

Sal y pimienta al gusto.

Hojas de lechuga para guarnición.

Lavarlos para eliminar cualquier semilla. Secarlos bien con una toalla de papel.

Paso 3: Sacar la mezcla de la nevera y rellenar los tomates.

Paso 4: Para servirlos coloque cada uno de ellos sobre una hoja de lechuga. Y adorne con hojas de albahaca al gusto.

Programando la Vida