

Tomates rellenos de revuelto

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
2 Claras de huevo
2 Huevos - grandes
Leche
Lechuga
Perejil
Sésamo
2 Tomate - grandecitos

ELABORACIÓN

Quitar la tapita de los tomates, vaciarlos con una cucharita y reservar la carne sin las pepitas. Espolvorearlos con sal, poner boca abajo como 15min para que escurran.

Unte con aceite de oliva una fuente de horno y ponga los tomates y las tapitas y hornee unos 7 minutos. Mientras prepare el revuelto en una sartén.

Bata los huevos y las claras con un chorrito de leche para aligerar. Rehogue en la sartén con apenas una cucharada de aceite la pulpa del tomate en trocitos y añada los huevos batidos, el perejil picado y una cucharada de sésamo. Mezcle bien.

Ponga en el plato las hojas de lechuga, sobre ellas el tomate y rellénelo con la mezcla, espolvoree una pizca de sésamo por encima y ponga la tapita del tomate. Servir bien caliente.