



Tomates rellenos de arroz

Ingredientes para 2 personas:

4 tomates medianos
1 cebolla
2 dientes de ajo
50 gr. de arroz
15 gr. de piñones
20 gr. de uvas pasas o pasas de corinto
1 cucharita de tomate concentrado
sal, pimienta, aceite de oliva
tomillo, o cualquier otra hierba, albahaca, perejil...

Precalienta el horno a 180°. Pica la cebolla y el ajo lo más pequeño posible. Quita una tapa a los tomates y vacía con una cuchara pequeña. Reserva todo lo que saques de los tomates.

-

Pon a fuego medio la cebolla con un poco de aceite para que se ponga trasparente sin tomar color. Tarda unos minutos (3-5).

Añade el ajo picado y deja un par de minutos.

-

Añade el arroz y rehoga hasta que suene como piedras pequeñas.

Incorpora las pasas y piñones.

El tomate concentrado, la pulpa de los tomates, el romero, sal y pimienta.

Tapa y deja hervir a fuego moderado 10 minutos.

Coloca los tomates en una fuente de horno con un poco de agua en el fondo de la fuente.

Rellena con el arroz.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Riega con un poco de aceite de oliva.

Hornea tapado con papel de aluminio 30 minutos a 180°, y 15 minutos destapados a 160°.

Sirve calientes.