



Tomates

rellenos con ricotta y aceitunas.

INGREDIENTES

- 8 tomates.
- 500 g de ricotta.
- ½ taza de nueces picadas.
- 1 taza de aceitunas verdes descarozadas y picadas.
- 1 taza de hojas de albahaca para decorar.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta..

PREPARACIÓN

Cortar la parte superior de los tomates, quitarles el interior y reservar. Colocar la ricotta en un bol, cortar la albahaca finamente e incorporar a la ricotta, agregar las nueces picadas y las aceitunas verdes.

Precalear el horno por unos minutos. Rellenar los tomates con la mezcla, agregar sal y pimienta .

Aceitar una bandeja y colocar los tomates rellenos y espolvorear queso mozzarella .Llevar al horno hasta que el queso esté gratinado.

Servir y decorar con hojas de albahaca fresca.



Nuestro Chardonnay Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.