

Tomates rellenos de pasta

Descripción

Esta receta es del cocinero Bruno Oteiza. El resultado es riquísimo, pero es una receta entretenida de hacer, que no difícil.



Ingredientes:

- * 4 tomates hermosos y maduros.
- * 100 gr de pasta pequeña. Yo he puesto tiburón nº 0.
- * 8 boquerones. La receta original lleva sardinas, pero no me hacen mucha gracia.
- * Queso parmesano o el que mas os guste, para poner por encima.
- * 1 cebolla mediana.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 vaso (de los de duralex) de vino blanco. Aproximadamente 250 ml.
- * 1 vaso de caldo de verdura o pescado.
- * De 200 gr de crema fresca, la mitad, unos 100 gr.
- * 2 cucharadas soperas de mostaza. La que mas os guste, pero **ojo las hay muy fuertes.**
- * Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil picado.



Preparación:

Lavamos los tomates, les quitamos la parte de arriba y con la ayuda de un vaciador (utensilio de cocina) o de una cuchara, los vaciamos, dejando las paredes de medio centímetro aproximadamente y los ponemos en una fuente de horno. Reservamos.



Escurrimos en un colador el exceso de agua de la pulpa de los tomates y reservamos.



Limpiamos los boquerones, les quitamos la espina central, los troceamos, no muy menudos, sazonamos y reservamos.

Rallamos el queso elegido, la cantidad que se necesite para poner por encima de los tomates y reservamos.

Picamos finamente la cebolla y el ajo, los pochamos en una olla baja y ancha con un chorro de aceite de oliva. Cuando se doren vertemos el vino blanco y el caldo. Dejamos reducir casi por completo, que se vea el fondo de la olla.



default watermark



Añadimos la pulpa de los tomates, removemos y echamos la mostaza y la crema fresca. Seguimos removiendo, salpimentamos y dejamos que se cocine unos 8 minutos.

En otra olla ponemos agua y cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocida, escurrimos y reservamos.

Precalentamos el horno a 250°C, calor arriba y abajo. Echamos en la salsa los boquerones, mezclamos todo y los dejamos un par de minutos que se cuezan.

Seguidamente añadimos la pasta cocida, espolvoreamos con perejil picado y removemos para que se mezcle bien todo. retiramos del fuego y reservamos.



Metemos nuestros tomates en el horno a 250°C, calor arriba y abajo durante 8 minutos.

Sacamos y los rellenamos con la salsa, ayudándonos con una cuchara.

Cuando están rellenos, les ponemos por encima el queso rallado, a vuestro gusto y los metemos de nuevo en el horno (misma temperatura y posición) durante 5 minutos o hasta que el queso se dore.

Pasado el tiempo tendremos unos tomates deliciosos. Serviremos calientes.



Consejo: Si sobra relleno, tendremos un plato de pasta muy rico. ¡¡¡Aquí no se tira nada!!!

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

septiembre 24, 2015

Autor

admin

default watermark