



### TOMATES RELLENOS DE PISTO

1/2 cucharadita de pimentón Tomillo y romero [opcional] 2 cucharadas de AOVE Sal y pimienta

 40 minutos 1 porción

## INGREDIENTES

- 2 unidades medianas de tomate maduro, crudo (280 g)
- 20 gramos de queso rallado, gruyere
- Pisto de Mercadona

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Lavamos muy bien los tomates, retiramos con un cuchillo una "tapita" de unos 3 cm y vaciamos los tomates con ayuda de una cucharilla. Rellenamos muy bien de pinto.
- 2º Mientras rellenamos los tomates, precalentamos el horno a 180°C. Una vez caliente, introducimos los tomates y horneamos 30 minutos. cuando estén listos, los sacamos, cubrimos de queso y horneamos unos 10 minutos más.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [447 g]	% DDR
ENERGÍA	40 kcal	181 kcal	9 %
PROTEÍNA	2 g	10 g	20 %
H. CARBONO	3 g	15 g	6 %
AZÚCARES	3 g	15 g	17 %
GRASA	2 g	8 g	11 %
GRASAS SATURADAS	1 g	4 g	19 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	5 g	20 %
SODIO	66 mg	296 mg	12 %