

TOMATES RELLENOS CON QUESO



INGREDIENTES:

4 tomates grandes de la herencia

Sal kosher

Pimienta recién molida

1 diente de ajo, finamente rallado

2 cucharadas pasas doradas picadas

1/4 de taza de aceite de oliva virgen extra, más para lloviznar

1 cucharada tomillo picado, más 6 ramitas

8 oz. mozzarella fresca

1/4 taza de semillas de girasol crudas (opcional)

INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno a 350°F. Tostar las semillas de girasol en una bandeja para hornear hasta que estén doradas, 5–8 minutos. Dejar enfriar, luego picar finamente. Reduzca la temperatura del horno a 325°F.
2. Corte la parte superior de cada tomate; tapas de reserva. Saque el centro de cada tomate. Sazone el interior de los tomates con sal y pimienta. Transfiera a una fuente para hornear lo suficientemente grande como para contener tomates (pueden estar ajustados).
3. Mezcle semillas de girasol, ajo, pasas, 1/4 de taza de aceite y 1 cucharada tomillo en un tazón mediano; condimentar con sal y pimienta. Coloque aproximadamente 1 cucharada relleno en cada tomate. Rasgue la mozzarella en trozos pequeños; agréguelos a los tomates. Cubra con el relleno restante.
4. Reemplace las tapas de tomate; rociar con aceite. Esparce ramitas de tomillo y hornea, sin tapar, hasta que los tomates liberen un poco de líquido.

Fuente de Receta: <https://www.bonappetit.com/recipe/cheesy-stuffed-tomatoes>



Compre en su mercado de agricultores,
haga esta receta, comparta su foto.
#MIFarmersMarkets

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Considere llevar una bolsa aislada al mercado cuando compre alimentos sensibles a la temperatura como el queso.



Asegúrese de guardar el queso en el refrigerador (entre 35°F y 40°F) en su empaque original hasta que esté listo para usar.



Una vez que el queso se expone al moldeo por aire y al secado, puede ocurrir.

Consejo de seguridad alimentaria proporcionado por Clemson Cooperative Extension, <https://hgic.clemson.edu/factsheet/handling-of-cheese-for-safety-quality/>

Esta receta fue proporcionada por la Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan. El desarrollo fue apoyado por una subvención de Capacitación y Educación en Seguridad Alimentaria otorgada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener más recetas e información sobre el programa, visite mifma.org.

