

Tomates con misterios de ternera por Esther Huete

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4



Modo express

1. En un bol poner la carne picada con la mostaza, orégano, albahaca y un poco de sal.
2. Coger los tomates, lavarlos bien y quitarles el sombrero. Vaciarlos y guardar aparte.
3. Rellenar los tomates con la carne picada, colocar en le Chef Plus Induction
4. menú horno 180 grados 15 minutos.
5. Mientras en una bandeja colocar la lechuga mezclada con lo que hemos vaciado de los tomates y aliñar.
6. Cuando estén los tomates colocarlos encima.
7. Es un plato sabroso, nutritivo completo y bajo en calorías, por lo que va muy bien para cuidar la línea.