



Setas de huevo y tomate

Ingredientes:

6 Huevos
6 Tomates
150gr. Queso fresco

Preparación:

Hierve los huevos durante 8 minutos, enfríalos bajo el grifo de agua fría y quítales la cáscara. Corta la base y la cresta de cada huevo.
Corta los tomates por la mitad y vacía el interior de las partes inferiores (la parte sin corona). El resto del tomate no se usa en la receta.
Sazona el queso fresco a gusto con un poco de sal, coloca todos los huevos de pie y reparte un poco de queso fresco en la punta del huevo.
Pon el resto del queso fresco en una bolsita de plástico (por ejemplo una bolsita con cierre) y corta una puntita de manera que apretando salga el queso fresco del agujerito. Ahora puedes hacer las puntitas en las partes de arriba de los tomates y colocarlas encima del huevo.
Decorar el plato con cebollino.