

tomates rellenos

Tupperware®

Rinde 6 porciones.

Tamaño de la porción: 1 tomate

Ingredientes:

6 tomates medianos

paquete de 6.25 oz/180 g de mezcla para relleno (stuffing)

¼ taza de margarina o mantequilla, rebanada en cubitos de 1 pulgada/2.5 cm

1 taza de agua caliente

Preparación:

Corta el extremo superior de los tomates, retira las semillas y pulpa con una cuchara haciendo una cavidad. Elimina los extremos y semillas de los tomates. Pica la pulpa en el Quick Chef. Escurre en el Colador Doble y reserva para usar luego. Invierte los tomates sobre papel toalla para escurrir.

Combina el agua y mantequilla o margarina en el Tazón Thatsa®. Añade el relleno, la pulpa de tomate reservada y revuelve. Deja reposar 5 minutos o hasta que el líquido se absorba. Llena los tomates uniformemente con el relleno y coloca en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®. Llena la bandeja con agua hasta la línea tope, coloca la Base de la Vaporera sobre la Bandeja de Agua y cubre. Cocina en el microondas en potencia alta, por 10 minutos, o hasta que los tomates estén suaves y el relleno haya calentado bien.

tomates rellenos

Tupperware®

Rinde 6 porciones.

Tamaño de la porción: 1 tomate

Ingredientes:

6 tomates medianos

paquete de 6.25 oz/180 g de mezcla para relleno (stuffing)

¼ taza de margarina o mantequilla, rebanada en cubitos de 1 pulgada/2.5 cm

1 taza de agua caliente

Preparación:

Corta el extremo superior de los tomates, retira las semillas y pulpa con una cuchara haciendo una cavidad. Elimina los extremos y semillas de los tomates. Pica la pulpa en el Quick Chef. Escurre en el Colador Doble y reserva para usar luego. Invierte los tomates sobre papel toalla para escurrir.

Combina el agua y mantequilla o margarina en el Tazón Thatsa®. Añade el relleno, la pulpa de tomate reservada y revuelve. Deja reposar 5 minutos o hasta que el líquido se absorba. Llena los tomates uniformemente con el relleno y coloca en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®. Llena la bandeja con agua hasta la línea tope, coloca la Base de la Vaporera sobre la Bandeja de Agua y cubre. Cocina en el microondas en potencia alta, por 10 minutos, o hasta que los tomates estén suaves y el relleno haya calentado bien.

tomates rellenos

Tupperware®

Rinde 6 porciones.

Tamaño de la porción: 1 tomate

Ingredientes:

6 tomates medianos

paquete de 6.25 oz/180 g de mezcla para relleno (stuffing)

¼ taza de margarina o mantequilla, rebanada en cubitos de 1 pulgada/2.5 cm

1 taza de agua caliente

Preparación:

Corta el extremo superior de los tomates, retira las semillas y pulpa con una cuchara haciendo una cavidad. Elimina los extremos y semillas de los tomates. Pica la pulpa en el Quick Chef. Escurre en el Colador Doble y reserva para usar luego. Invierte los tomates sobre papel toalla para escurrir.

Combina el agua y mantequilla o margarina en el Tazón Thatsa®. Añade el relleno, la pulpa de tomate reservada y revuelve. Deja reposar 5 minutos o hasta que el líquido se absorba. Llena los tomates uniformemente con el relleno y coloca en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®. Llena la bandeja con agua hasta la línea tope, coloca la Base de la Vaporera sobre la Bandeja de Agua y cubre. Cocina en el microondas en potencia alta, por 10 minutos, o hasta que los tomates estén suaves y el relleno haya calentado bien.

tomates rellenos

Tupperware®

Rinde 6 porciones.

Tamaño de la porción: 1 tomate

Ingredientes:

6 tomates medianos

paquete de 6.25 oz/180 g de mezcla para relleno (stuffing)

¼ taza de margarina o mantequilla, rebanada en cubitos de 1 pulgada/2.5 cm

1 taza de agua caliente

Preparación:

Corta el extremo superior de los tomates, retira las semillas y pulpa con una cuchara haciendo una cavidad. Elimina los extremos y semillas de los tomates. Pica la pulpa en el Quick Chef. Escurre en el Colador Doble y reserva para usar luego. Invierte los tomates sobre papel toalla para escurrir.

Combina el agua y mantequilla o margarina en el Tazón Thatsa®. Añade el relleno, la pulpa de tomate reservada y revuelve. Deja reposar 5 minutos o hasta que el líquido se absorba. Llena los tomates uniformemente con el relleno y coloca en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®. Llena la bandeja con agua hasta la línea tope, coloca la Base de la Vaporera sobre la Bandeja de Agua y cubre. Cocina en el microondas en potencia alta, por 10 minutos, o hasta que los tomates estén suaves y el relleno haya calentado bien.