



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1249 - TOMATES GRATINADOS



### INGREDIENTES:

- 6 Tomates medianos y rojos.
- 1 Paquete de Puré de Patata.
- 100 gr. de Mantequilla.
- $\frac{3}{4}$  L. de Leche.
- 100 gr. de Queso rallado.
- 4 Cucharadas de Agua.
- 2 Cucharadas de Harina.
- 1 Yema de Huevo.

### ELABORACIÓN:

Hacemos un puré con el contenido del paquete, 300 mililitros de leche, el agua, 30 gr. de mantequilla y la yema de huevo bien batida. Vertemos en una fuente de horno. A los tomates les quitamos la parte superior, y ponemos sobre un paño. Se hace una bechamel (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) con la harina, el resto de la mantequilla y el resto de la leche. Salamos. Colocamos los tomates sobre el puré y cubrimos con la bechamel, espolvoreamos bien con queso rallado y metemos a gratinar 10 minutos.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**