

Tomates rellenos con Clitocybe geotropa.



Ingredientes:

- 4 tomates medianos, sal, pimienta, 50 gr. de pan blanco o pan rallado, 2 cucharadas de zumo de limón, perejil picado, 1 diente de ajo, 200 gr. de *Clitocybe geotropa*, mantequilla, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Limpiamos los tomates. Les quitamos una rebanada de la parte superior. Con cuidado y ayudándonos con una cucharilla, vaciamos el centro del tomate. Reservamos la pulpa que quitamos y las tapas para otro plato.
- Ponemos sal al interior de los tomates y los ponemos a escurrir, boca abajo.
- Calentamos el horno a 200°. Ponemos los tomates a ablandar en el horno, aproximadamente 10 minutos. Sacamos y reservamos.
- Rallamos el pan y lo ponemos en un bol. Ponemos también, el zumo de limón y el perejil.
- Pelamos y picamos el diente de ajo. Lavamos las setas y las ponemos a rehogar en trozos pequeños en una sartén al fuego, con aceite de oliva. Añadimos el ajo picado.
- Dejamos hacer hasta que las setas estén tiernas. Escurrimos, dejamos enfriar y añadimos las setas al bol. Rectificamos de sal y añadimos pimienta.
- Repartimos el relleno entre los 4 tomates. Encima de cada uno ponemos una bolita de mantequilla.
- Por último introducimos 10 minutos al gratinador.