



*¿A qué saben las nubes?*

## **TOMATES A LA PROVENZAL**

Ingredientes:

4 tomates grandes o bien 8 pequeños (rojos y con sabor)

1 taza de pan rallado

3 dientes de ajo

1/4 de taza de perejil fresco picado

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

hierbas variadas a nuestro gusto, una pizca de cada: romero, tomillo, albahaca, orégano, semillas de hinojo (en la Provenza francesa utilizan incluso lavanda)

sal y pimienta negra

1.- Precalentamos el horno a 170 grados. Lavamos los tomates y los cortamos por la mitad. Los vaciamos ligeramente de semillas. Pincelamos con un poco de aceite de oliva una fuente de horno, y colocamos en ella los tomates.

2.- En un recipiente aparte mezclamos el pan rallado, los dientes de ajo muy picaditos, el perejil, las hierbas, y el aceite de oliva.

3.- Salpimentamos los tomates, y los iremos rellenando con la mezcla anterior. Llevamos la fuente al horno, y los horneamos durante 20 minutos. Deben quedar tiernos y con una corteza crujiente.

4.- Una vez servidos podemos, si nos gusta, espolvorearlos con queso parmesano rallado, y unas gotitas más de aceite de oliva. Son deliciosos acompañando un pescado, o bien como primer plato con una rodaja de un buen pan casero.