

Tomates a la mireille

Ingredientes

- 6 tomates
- 1 cebolla
- 3 berenjenas
- 1 ajo
- 1 taza de vino blanco
- 3 yemas de huevo
- perejil
- 1 taza queso rallado
- polvo de galletas
- sal

Direcciones

- Se dividen los tomates en dos y se vacían, se sazonan con sal y pimienta.
- Se fríen con la cebolla cortada en pedacitos pequeños la berenjena en rodajas finas.
- Se rocían con vino blanco.
- Se añade la sal a gusto, perejil y el queso rallado.
- Se deja enfriar y se agregan las tres yemas de huevo.
- Se rellenan los tomates y se espolvorean con el polvo de galletas.
- Se colocan en un molde, se rocían con queso parmesano rallado y se gratinan al horno durante 5 minutos.
- Se sirven en su mismo jugo.

