



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

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