

Tomato



Nutrition: Tomatoes contain a great deal of Vitamin A and Vitamin C so eat them!

Storage: Store at room temperature away from sunlight.



Tomato Pie

Ingredients:

Makes 6 servings

- 4 tomatoes, peeled and sliced
- 1/2 cup chopped green onion
- 1 (9-inch) prebaked deep dish pie shell
- 1 cup grated mozzarella
- 1 cup grated cheddar
- 1 cup mayonnaise
- Salt and pepper

Directions:

1. Preheat oven to 350 degrees F.
2. Place the tomato slices in a colander (in the sink) in a single layer. Sprinkle with salt and allow to drain for ten minutes.
3. Layer the tomato slices and onion in pie shell. Season with salt and pepper.
4. Combine the grated cheeses and mayonnaise together. Spread mixture on top of the tomatoes and bake for 30 minutes or until lightly browned.
5. To serve, cut into slices and serve warm



courtesy: Food Network/Paula Dean

Tomate



Nutrición: Los tomates contienen una gran cantidad de vitamina A y vitamina C, así que cómelos!

Almacenamiento: Guarde a temperatura ambiente, lejos de la luz solar.



Pastel de tomate

Rinde 6 porciones

Ingredientes:

- 4 tomates, pelados y en rodajas
- 1/2 taza de cebolla verde picada
- 1 corteza de tarta precocida
- 1 taza de mozzarella rallada
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 1 taza de mayonesa
- Sal y pimienta

Direcciones:

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Coloque las rodajas de tomate en un colador (en el fregadero) en una sola capa. Espolvorear con sal y dejar escurrir durante diez minutos.
3. Coloque las rodajas de tomate y la cebolla dentro de la corteza de la tarta. Espolvorear con sal y pimienta.
4. Combina los quesos rallados y la mayonesa juntos. Extienda la mezcla sobre los tomates y hornee por 30 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
5. Para servir, cortar en rodajas y servir caliente.

cortesía: Food Network/Paula Dean

