

VERDEL AL HORNO CON ALMENDRAS



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 4 Verdeles abiertos, limpios y sin espinas.
- 4 Tomates maduros.
- 2 ó 3 Dientes de ajo.
- Perejil.
- 1 puñadito de almendras crudas.
- Aceite de oliva.
- Sal.



PREPARACIÓN

Engrasar la placa del horno y poner en ella los verdeles sazonados al gusto.

Picar el ajo, el perejil y el tomate, añadir el aceite y la sal.

Con una cuchara cubrir uno por uno los verdeles con la picada del tomate.

Moler las almendras hasta obtener una pasta seca. Añadir un chorrito de aceite si fuera necesario. Cubrir los verdeles y la picada del tomate con la pasta de almendras.

Hornear a 200°C hasta que la almendra esté dorada.