



CUCUMBER STUFFED CHERRY TOMATOES

gluten free + vegetarian + nut free



WE DON'T WASTE

Ingredients Yields: 2 cups

- | | | | |
|---------|--|----------|--|
| 1 cup | Plain greek yogurt or blended cottage cheese | 1 tsp | Of minced dill, basil, and cilantro each |
| 1/2 cup | Plain cream cheese, whipped | 1/2 | Cucumber, finely chopped |
| 1/4 cup | Shredded mozzarella cheese | 30 | Cherry tomatoes, halved |
| 1 tbsp | Finely chopped green onion | Optional | Balsamic vinaigrette for dipping |
| 2-3 | Cloves of garlic, minced | | |

Directions

- 1 Place yogurt, cream cheese, and mozzarella in a bowl and mix.
- 2 Place green onion, garlic, herbs, and cucumber in the same bowl and mix.
- 3 Slice a thin layer from the top of each cherry tomato, scoop out the inside, and add it to the filling. Then, spoon the filling into the tomatoes to serve. Enjoy as is or with a drizzle of balsamic on top!
- 4 The remains of the green onion can be placed in a jar filled with water and placed in the refrigerator to continue growing. The remains of the cucumber and dill can be used to make pickles.

View the Recipe Online





TOMATES CHERRY RELLENOS DE PEPINO

sin gluten + vegetariano + sin nuece



WE DON'T WASTE

Ingredientes Produce: 2 tazas

- | | | | |
|----------|---|----------|---------------------------------------|
| 1 taza | De yogur griego natural o requesón mezclado | 1 cda | De eneldo picado, albahaca y cilantro |
| 1/2 taza | De queso crema natural (preferiblemente batido) | 1/2 | Pepino, finamente picado |
| 1/4 taza | De queso mozzarella rallado | 30 | Tomates cherry partidos por la mitad |
| 1 cda | De cebolla verde finamente picada | Opcional | Dip de vinagreta balsámica |
| 2-3 | Dientes de ajo picados | | |

Ver la receta en línea



Instrucciones

- 1 Coloque el yogur, el queso crema y la mozzarella en un tazón y mezcle.
- 2 Coloque la cebolla verde, el ajo, las hierbas y el pepino en el mismo tazón y mezcle.
- 3 Corta una capa delgada de la parte superior de cada tomate cherry, saca el interior y vierte el relleno en los tomates para servir. ¡Disfrútalo solo o con una llovizna de balsámico encima!
- 4 Los restos de la cebolla verde se pueden colocar en un frasco lleno de agua y colocar en el refrigerador para que siga creciendo. Los restos del pepino y el eneldo se pueden utilizar para hacer encurtidos.