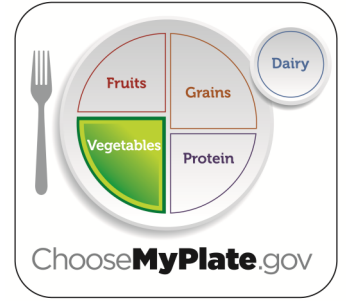
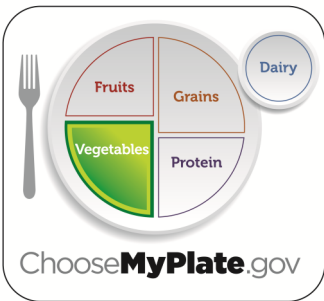


# Tomatoes/Tomates

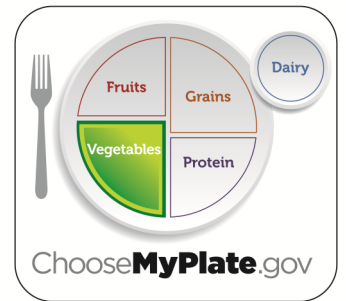


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

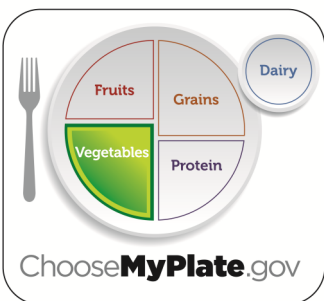


# Tomatoes/Tomates

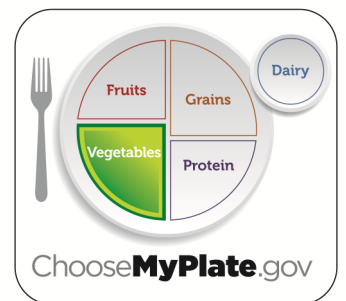


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



# Tomatoes/Tomates



Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

- Stuff tomatoes with some of your favorite fillings and bake in the oven.
- Dice tomatoes and mix with onions, cilantro and mango to create a fresh salsa!
- Roast tomatoes drizzled with olive oil in the oven with oregano, minced garlic, and grated parmesan.



- Stuff tomatoes with some of your favorite fillings and bake in the oven.
- Dice tomatoes and mix with onions, cilantro and mango to create a fresh salsa!
- Roast tomatoes drizzled with olive oil in the oven with oregano, minced garlic, and grated parmesan.



- Stuff tomatoes with some of your favorite fillings and bake in the oven.
- Dice tomatoes and mix with onions, cilantro and mango to create a fresh salsa!
- Roast tomatoes drizzled with olive oil in the oven with oregano, minced garlic, and grated parmesan.

- Rellenar los tomates con algunos de tus rellenos favoritos y cocer en el horno.
- ¡Picar tomate y mezclar con cebolla, cilantro y mango para crear una salsa fresca!
- Rociar tomates con aceite de oliva, orégano, ajo picado y queso parmesano rallado y asar en el horno.

- Rellenar los tomates con algunos de tus rellenos favoritos y cocer en el horno.
- ¡Picar tomate y mezclar con cebolla, cilantro y mango para crear una salsa fresca!
- Rociar tomates con aceite de oliva, orégano, ajo picado y queso parmesano rallado y asar en el horno.

- Rellenar los tomates con algunos de tus rellenos favoritos y cocer en el horno.
- ¡Picar tomate y mezclar con cebolla, cilantro y mango para crear una salsa fresca!
- Rociar tomates con aceite de oliva, orégano, ajo picado y queso parmesano rallado y asar en el horno.