



## Consejo del chef

Puedes servirlos al gusto como guarnición, o como topping de unas tostas con hummus y semillas de sésamo. Con una burrata o queso feta como ensalada templada también están de vicio.

## Raciones para 4

**800 gr** Tomates cherry

**4** Dientes de ajo

**1** Cucharadita de tomillo seco

**1** Cucharadita de romero seco

**60 ml** Aceite de oliva virgen extra

**30 ml** Vinagre balsámico de Módena

Sal y pimienta

- 1** Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
- 2** Pelar los dientes de ajo y pasarlos por un rallador o picarlos finamente.
- 3** Introducirlos en un tarro junto con el tomillo, el romero, el aceite de oliva virgen extra y el vinagre.
- 4** Añadir sal y pimienta negra al gusto.
- 5** Cerrar el tarro y agitar para obtener una vinagreta bien emulsionada.
- 6** Colocar los tomates cherry en una fuente de horno, regar con la vinagreta y remover para que queden bien cubiertos.
- 7** Introducir la fuente en el horno y asar durante 15 minutos.
- 8** Apagar y dejar que se terminen de hacer con el calor residual durante 10 minutos más.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tomates-cherry-asados/>

**COOKING**  
**LOVERS** 