

Tomates cherry asados con ajo y hierbas

COOKING
LOVERS TEKA



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 pasarlo 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/>

