Tomates cherry asados con ajo y hierbas



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 ºC 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/