Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Tostada de tomate confitado

10min 1 ración

Ingredientes

- Unos tomates cherry
- Orégano
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Rebanada de pan
- Queso de cabra
- Matcha

Elaboración

1. Poner los tomates cherry en un cuenco apto para la freidora de aire
2. Sazonar y especiar al gusto
3. Añadir orégano, pimienta, sal y aceite de oliva virgen extra
4. Llevar a la freidora de aire unos 6 minutos
5. Una vez listos, añadir un poco más de aceite sobre la tostada
6. Machacar los tomates cherry para lograr una textura más confitada
7. Añadir los tomates a la rebanada de pan junto con el queso de cabra
8. Añadir el aceite con el jugo del tomate que queda en el recipiente
9. Preparar un matcha para acompañar

RECOMENDACIONES

Quizás los tomates necesiten un poco más de tiempo en la freidora de aire.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion