HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tosta de tomates confitados

1 ración

Ingredientes

TOMATES CONFITADOS

- Un par de dientes de ajo pelados
- Aceite de oliva abundante
- Tomates cherry
- Una pizca de sal
- Un poquito de azúcar

MONTAJE

- Una buena tostada de chapata
- Queso crema
- Cuatro o cinco tomates cherry confitados
- Sardinas marinadas

Elaboración

TOMATES CONFITADOS

1. Laminar un par de dientes de ajo pelados y freírlos en aceite de oliva abundante a fuego muy, muy bajo
2. Cuando empiece a burbujear, añadir los tomates cherry, sazonarlos con una pizca de sal y echar un poquito de azúcar para quitarles la acidez
3. Dejarlos cocinar a fuego muy, muy bajo hasta que queden tiernos

MONTAJE

4. Untar con queso crema una buena tostada de chapata
5. Añadir cuatro o cinco tomates cherry confitados por encima
6. Rematar la tostada con sardinas marinadas

RECOMENDACIONES

Las sardinas marinadas se pueden comprar ya hechas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto