

PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Tomates cherri asados con ajo y romero

30min · 4 raciones · 218 kcal

Ingredientes

- **800 g** de tomatitos cherri
- **80 ml** de aceite de oliva virgen extra
- **40 ml** de vinagre balsámico
- Media cabeza de ajos
- Romero fresco (3 ramas)
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**2,2 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Lavar y secar los tomates y el romero.
3. Cortar la cabeza de ajos por la mitad.
4. Preparar la vinagreta mezclando el aceite, el vinagre y la sal en un tarro de cristal.
5. Agitar para mezclar.
6. Poner los cherris en una fuente de horno y regarlos con la vinagreta.
7. Mezclar para que se unten bien todos los tomates.
8. Poner entre los tomatitos la media cabeza de ajos y las ramas de romero.
9. Meter la fuente en el horno a 180°C durante alrededor de 30 minutos (depende del tamaño de los tomates).
10. Sacar del horno y disfrutar sobre una tostada de queso cottage, como guarnición de una carne o pescado... o directamente a cucharadas.
11. Pasarlos a un recipiente, cubrirlos con los jugos del horneado y guardarlos en la nevera. Aguantan hasta 2 semanas bien cerrados.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado depende del tamaño de los tomates.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier