Tomates Secos

Los domingos buscamos recetas que sean prácticas, económicas y deliciosas, es por ello que los tomates secos son ideales para acompañar carnes asadas, pastas y ensaladas, o para preparar entradas, canapés y acompañar sándwich.

Este proceso consiste en el secado al sol o el horno realizado a estas legumbres maduras, que hace que los tomates mermen perdiendo su humedad interior, pudiendo llegar a perder casi el noventa por ciento de su peso inicial y ser ingrediente fundamental en diversos platos.

Ingredientes:

- 3 kg Tomates
- ▢3 cucharadas de Aceite de oliva
- ▢1 1/2 cucharada de Oregano
- ▢2 cucharaditas de Sal

Preparación:

1.Cortar los tomates en rodajas, colocar en una bandeja y colocar sal.

2. Deshidratar en el horno durante 5 o 6 horas, con una temperatura de 90ª a 100ª

3. Luego, envasar los tomates en una frasco de vidrio. Añadir 3 cucharadas de aceite de oliva, una cucharadita de sal y el orégano. Dejar marinar por 4 horas antes de consumir. Conservar en la nevera.

Manuel Arrechedera / CNP: 22.016