

TOMATES CHERRY EN CONSERVA CON ESPECIAS

INGREDIENTES

Tomates Cherry

Sal marina

Ajo

Especias al gusto (orégano, laurel, tomillo, romero, etc)

Aceite de Oliva

1 Frasco de vidrio esterilizado

PREPARACIÓN

Cortamos por la mitad los tomates cherry y los colocamos con el corte hacia arriba en una bandeja, rociamos con aceite de oliva, sal y orégano y metemos dentro del horno en mínimo por unas 3 horas aprox. Si son tomates grandes dejar hornear por más tiempo.

Sacamos del horno y luego lo metemos dentro de un frasco de vidrio esterilizado y le agregamos laminas de ajo, más orégano, laurel, romero y llenamos con aceite de oliva hasta cubrir todos los tomates, de esta forma el tomate se conserva por bastante tiempo y mantiene intacto su sabor

SUGERENCIA

Se puede consumir como más les guste, una delicia es poner sobre unas rebanadas pequeñas de pan tostado, un trozo de queso fresco y sobre éste, un trozo de anchoa y un tomatito en conserva con especias.