



Ensalada de tomate con aceite de albahaca

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 30 minutos

Para 6 personas

- Aprovecha la temporada de verano para comer los mejores tomates del año. Y si se han acabado haz esta ensalada. Al asar parte de los tomates el sabor de los mismos es mucho más intenso.
- Para asarlos, pártelos por la mitad si son cherry o de pera y mételos en el horno a 180° durante 30 minutos con un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva. Si quieres también puedes ponerles un poco de orégano, albahaca seca...
- El aceite de albahaca se conserva muy bien en la nevera unos días, disfrútalo con cualquier ensalada o con cualquier pasta.

Ingredientes:

Un buen manojo de hojas de albahaca fresca

1 vaso pequeño de aceite de girasol

1 Kg de tomate maduro

3/4 de Kg. de tomates cherry, si es posible distintos

1 queso de cabra cremoso

1 cebolla morada pequeña

sal, pimienta y aceite de oliva

Lo primero hay que escaldar las hojas de albahaca, pon un cazo pequeño con agua al fuego y espera a que hierva a borbotones, introduce las hojas, deja un minuto y retira a un colador. Pasa inmediatamente a un cacharro con agua con hielo para refrescarlas. Vuelve a escurrir y retira todo el agua estrujándolas con las manos. Pon en una túrmix o un vaso de minipimer con la mitad del aceite y dale marcha. Añade mientras se tritura el resto del aceite y tritura muy fino.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pasa por un colador. Reserva en la nevera.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon la cebolla cortada muy fina en agua con hielo y deja 20-30 minutos. Escurre y seca muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon en una fuente los tomates grandes pelados en gajos, los cherries asados, el resto de los cherrís, la cebolla, el queso, un buen chorro de aceite de oliva, sal, pimienta y el aceite de albahaca.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



O coloca en cada plato un poco de cada cosa y sirve emplatado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ensalada de tomate con aceite de albahaca

Guardar

Guardar

Guardar