Appetizers de tomates confitados, queso y rúcula



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Azúcar moreno: 250 g
Manteca: Cantidad deseada
Orégano: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad deseada
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Tomates: 1 k
Queso de Oveja: 200 g
Pasta filo: Cantidad deseada
Aceto balsámico: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para elaborar esta receta

- Los tomates y el queso deben estar preparados previamente.

Para comenzar

- Cocinamos los tomates cherry
- Una vez que están limpios, cortamos superficialmente cada uno de ellos en forma de cruz en la parte inferior
- Luego, colocamos agua en una olla y la llevamos a *hervir*
- Cuando esté lista, añadimos los tomates
- Cuando empiecen a perder la piel, los sacamos del fuego y los colocamos en un recipiente con agua fría
- Dejamos unos minutos y les retiramos la piel.

Para el confitado de los tomates

primero los introducimos en una cacerola, agregamos el az&uacute

- Car moreno, un chorro de *vinagre* y los clavos de olor
- Tapamos con un trapo o papel film y lo dejamos reposar 12 horas en la heladera
- Pasado ese tiempo, los llevamos a fuego lento durante 15 minutos para que se confiten.
- Por otro lado, cortamos el queso de oveja en cubitos
- Los colocamos en un frasco y lo bañamos en aceite de oliva
- Luego, lo condimentamos con el *orégano* y la rama de *romero*
- Dejamos reposar tapado en la heladeradurante varios días
- Lo ideal son dos semanas.
- Por último, preparamos la base para la coca

Para ello

precalentamos el horno a 200&ordm

- C
- Mientras tanto, partimos la pasta filo en trozos rectangulares de 10x5 cm y pintamos entre capa y capa con *manteca* derretida
- Condimentamos con *romero* en polvo y salamos.
- Llevamos al horno en una bandeja durante 10 minutos.
- Por otro lado, antes de servir, retiramos el aceite del queso con un papel absorbente.
- Emplatamos colocando primero las láminas de pasta filo en la base del plato
- Encima colocamos un trozo de queso, un *tomate* confitado, aceite y decoramos con hojas de **rúcula**.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/appetizers-de-tomates-confitados-queso-y-rucula