

# Crumble de Tomates



## Ingredientes

### Migas

**Avena:** 100 Gramos

**Migas de pan viejo:** 250 Gramos

**Queso tipo parmesano o sardo rallado grueso:** 100 Gramos

**Manteca en cubos:** 150 Gramos

**Pan Rallado:** 100 Gramos

### Relleno

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Aceitunas negras:** 3 cdas

**Chorizos de campo frescos:** 2 Unidades

**Orégano fresco:** c/n

**Sal entrefina:** c/n

**Cebolla blanca:** 1 unidad

**Diente de ajo picado:** 1 unidad

**Pimienta Negra:** c/n

**Tomates perita enteros lavados:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200° C
- Cortar los tomates a grosso modo
- Cortar la *cebolla* en *brunoise*
- Picar las aceitunas.
- En un bol, incorporar todos los ingredientes del relleno y mezclar
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- En otro bol mezclar los ingredientes de las migas, agregando por último la *manteca* en cubos y trabajar con las manos
- Colocar el relleno en una fuente para horno alta
- Incorporar los chorizos cortados en rodajitas sin la tripa
- Colocar por arriba las migas, acomodar y llevar a horno 200° C hasta *dorar*

- Servir caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-tomates>