

Ensalada de tomates y ajos

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Ajos tiernos: 3 Dientes

Agua: Cantidad necesaria

Tomates frescos: 3 Unidades

Azúcar: 1 cda.

Sal: A gusto

Albahaca: 1/2 Manojó

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Tomates secos en aceite de oliva: 1 Unidad

Vino Tinto: 1 cda

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos los tomates frescos en cuartos y dejamos los tomates secos enteros. Reservamos.
- A continuación, asamos los ajos en una sartén muy caliente, con un chorrillo de aceite. Luego, añadimos una pizca de sal y los cocinamos durante un minuto.
- Pasado ese tiempo, incorporamos un chorro de agua a la sartén y la tapamos. Dejamos cocinar unos 3-4 minutos.
- Mientras tanto, preparamos la vinagreta. Para ello, en un bowl agregamos vino, sal y azúcar. Revolvemos y añadimos un chorrillo de aceite.
- Luego, mezclamos los tomates y las hojas de *albahaca* con la vinagreta hasta que queden bien impregnados.
- Para terminar, emplatamos la ensalada disponiendo en un plato los tomates y la *albahaca*. Sobre ellos colocamos los ajos y los tomates secos.
- Regamos con un chorrillo de aceite de oliva si deseamos.

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