

# Queso Halloumi con Pesto y Tomates

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Castañas:** 1 cda

**Hojas de Albahaca:** 100 grs

**Pistachos:** 1 cda

**Sal y Pimienta:** c/n

**Dientes de ajo:** 1 Unidad

**Nueces:** 1 cda

**Queso Halloumi:** 500 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Confit

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Tomillo:** c/n

**Orégano:** c/n

**Tomate Cherry:** 300 grs

## Tomates grillados

**Tomates redondos:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

## Tomates marinados

**Ají molido:** c/n

**Perejil:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomate Cherry:** 200 grs

## Preparación de la Receta

- En un mortero preparar un pesto con la *albahaca*, los frutos secos, ajos y el oliva.
- *Condimentar* con sal y pimienta
- Reservar.

## Confit

- Colocar en una olla los tomates cherry, *ajo* machacado, *tomillo* y *orégano* fresco.
- Tapar con aceite de oliva y cocinar a fuego suave, sin que hierva hasta que los tomates estén apenas blandos.
- Apagar el fuego, dejar enfriar y reservar en el aceite hasta el momento de usar.

## Tomates marinados

- Cortar los cherry en mitades y llevarlos a un bol.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ají* molido, aceite de oliva y *perejil* picado.
- Dejar *marinar* por 30 minutos.

## Tomates grillados

- Cortar los tomates en gajos y grillar en sartén caliente con aceite de oliva por ambos lados
- Reservar.

## Queso grillado

- Grillar las porciones de queso halloumi en sartén caliente con muy poca cantidad de aceite de oliva hasta *dorar* por todos sus lados.
- Servir los quesos grillados y dorados con los tomates grillados, los tomates marinados y los tomates confit.
- Terminar con el pesto reservado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/queso-halloumi-con-pesto-y-tomates>