Tajín de tomate y okra

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo: 6 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Pimentón dulce: 15 g
Aceite de oliva virgen: A gusto
Perejil fresco: 60 Gramos
Okra: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Lavar bien las okras y, por la parte del pedúnculo, coserlas entre sí con un hilo.
- En un "Tajín" (recipiente de barro), *saltear* las okras en un poco de aceite, el *ajo* picado, el *pimentón* y el **tomate** también picado.
- *Condimentar* y cocinar durante 2 minutos a fuego máximo.
- Disminuir el fuego a medio, cocinar 4 o 5 minutos con el Tajín tapado y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-tomate-y-okra