

# 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>