Tomates a la chapa

Tiempo de preparación: 10 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca saborizada: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 1 k

Preparación de la Receta

- Cortamos 1 kilo de tomates peritas en mitades y condimentamos con sal, aceite de oliva saborizado al *ajo*.
- Luego, los llevamos a una chapa caliente pincelada con la *manteca* saborizada y los cocinamos durante 2 minutos.
- Los damos vuelta y continuamos con la cocción durante 2 minutos más a fuego fuerte.
- Retiramos del calor y los terminamos con *albahaca* cortada y aceite de oliva
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-a-la-chapa