

Tomates confites, chevre, romarin

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Wasabi: 1 Cantidad deseada

Ajo: 3 Dientes

Tomates Perita: 20 Unidades

Gazpacho

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 Taza

Aceto balsámico: 1 cda.

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Zucchini: 2 Unidades

Pasta

Vino Chardonnay Reserva 2000: 200

Romero: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Queso de Cabra: 50 g

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Albahaca: A gusto

Rúcula: A gusto

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique el *tomillo* y el *ajo*
- Reserve.

- Lave los tomates y pongalos en una *cacerola* con agua caliente.
- Cuando rompa el hervor cuele y pase a un baño María invertido.
- Pele, corte a la mitad y elimine las semillas.
- En una placa para horno forrada con papel aluminio ponga aceite de oliva
- Apoye los tomates boca abajo
- Rocíe con el *tomillo*, el *ajo*, la sal, el aceite de oliva y la pimienta
- Confite a horno bajo (140° C) durante 1 hora y 1/2.

Arme los timbales

- En un aro cortapasta acomode los tomates, primero forre las las paredes del aro y luego complete el centro
- Lleve a la heladera.

Pasta de queso

- Corte el queso de cabra (*croûtin*) hasta deshacer.
- Pique *romero*.
- En un bowl mezcle muy bien el queso, el *romero*, el aceite de oliva y la pimienta
- Reserve.

Gazpacho

- Pique finamente el *pimiento* amarillo, la *cebolla*, el *pimiento* colorado, el *zucchini* y el *ajo*
- Procese sin que llegue a puré, eche el aceite de oliva y el aceto
- Condimente con la sal, el *ajo* y la pimienta
- Termine de procesar hasta lograr una *crema*.
- Sirva en bowl individuales.

Arme el plato

- Sobre el timbal ponga una cucharadita de pasta de queso, unas hojas de *albahaca*
- Rocíe con oliva
- Alrededor hojas de *rúcula*

Opcional

- *Ciboulette* picado o *romero*.
- Acompañe con el *gazpacho*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomates-confites-chevre-romarin>