

Tomates secos en conserva

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Aceite de oliva suave:

Ajo: 4 Dientes

Pimienta Negra: 4 Granos

Sal:

Azucar:

Pimienta rosa en polvo:

Tomillo fresco: 1 Rama

Tomates cherry: 1 k

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 100°C.

Para comenzar

- Cortamos los tomates a la mitad
- Luego, le añadimos los granos de pimienta negra, un poco de pimienta rosa, sal, azúcar, *tomillo* y los dientes de *ajo* machacados.
- A continuación, rociamos con un chorrito de aceite de oliva y mezclamos para que se integren los ingredientes.
- Luego, los colocamos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y los llevamos al horno a 90°C durante 3 horas.
- Pasado ese tiempo, colocamos los tomates en frascos esterilizados
- Los aromatizamos e introducimos aceite hasta cubrir los tomates.

TIP

- Para esterilizar los frascos los colocamos abiertos en una olla con agua hirviendo durante 5 minutos.
- Debemos consumir la conserva en los 3 meses siguientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomates-secos-en-conserva>