

Vinagreta de tomate confit

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piñones: 10 g

Aceite De Oliva: 60 g

Aceto balsámico: 30 cc

Tomates: 300 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* los tomates, cortarlos en cuartos y sacarles las semillas, colocarlos en una placa y condimentarlos con aceite de oliva, sal, pimienta, azúcar, *ajo* y *tomillo* picado, cocinar en horno a 90° durante 2, 30 hs.
- Retirar y procesar los tomates agregando aceite de oliva.
- En un bol colocar aceto balsámico junto con la sal y la pimienta, batir bien, ir incorporando de a poco el aceite de **tomate** confit para lograr una emulsión.
- Al momento de servir incorporar piñones tostados.

Emplatado

- En un plato colocar un disco de *polenta* salteada, sobre esto puré de berenjenas, morrones asados y zuchinnis grillados, arriba hojas de rúcala, ir condimentando con la vinagreta y agregar un poco mas de la misma en el plato

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vinagreta-de-tomate-confit>