

ENTRADAS

DIP DE TOMATES ASADOS



Ingredientes:

- 500 g de tomates Cherris
- 1/3 de taza de Aceite De Oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- Eneldo fresco
- Pimienta limón
- 3 dientes de ajo
- Los aliños que más te gusten
- 1/2 taza de Aceite De Oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de aceitunas verdes
- 1 cucharada de cilantro
- 1 cucharada de cibulette
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 1 cucharada de sésamo tostado
- Jugo de 1/2 limón
- 150 g de queso parmesano

Preparación

- En una bandeja para el horno poner 500 g de tomates cherris y bañar con 1/3 de taza de aceite de oliva + sal de mar + pimienta + eneldo fresco + pimienta limón + 3 dientes de ajo + los aliños que más te gusten.
- Llevar a la Air Fryer a 200° por 20 minutos o hasta que estén bien asados.



- En un plato grande, poner 1/2 taza de aceite de oliva + 2 cucharadas de vinagre balsámico + 2 cucharadas de aceitunas verdes, picada finamente + 1 cucharada de cilantro + 1 cucharada de cibulette + 1/2 taza de almendras laminadas + 1 cucharada de sésamo tostado + los tomates cherry asados con todos sus jugos + jugo de 1/2 limón + 150 gr de queso parmesano recién rayado (puede ser más si quieres).
- Mezclar todo aplastando con un tenedor para formar una pasta bien húmeda.
- Si es necesario puedes agregar más aceite de oliva.
- Rectificar la sal y disfrutar con un rico pan.

