

ENTRADAS

DIP DE TOMATES CHERRY Y ACEITUNAS VERDES



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 500 g de tomates cherries
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de paprika
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 taza de aceitunas verdes picadas
- 1/2 taza de nueces
- 1 atado de cibulette
- 1/2 taza de cranberries
- 1 taza (o más) de queso parmesano rallado

Preparación

- Poner en una fuente para el horno aceite de oliva + 500 gr de tomates cherries + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de paprika ahumada + 4 cucharadas de vinagre balsámico.
- Llevar al horno a 230 grados hasta que se pongan bien dorados (revolver de vez en cuando para que no se quemen).
- Sacar del horno y agregar 1 taza de aceitunas verdes picadas + 1/2 taza de nueces picadas + 1 atado de cibulette picado + 1/2 taza de cranberries picados + 1 taza (o más) de queso parmesano rallado.
- Mezclar y disfrutar.

