

ENTRADAS

DIP DE TOMATES ASADOS, ALMENDRAS Y HIERBAS



Ingredientes:

- Tomates
- 4 chalotas grandes peladas y en trozos
- Romero fresco
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta limón
- 5 cucharadas de balsámico
- 2 cucharadas de cilantro
- 2 cucharadas de albahaca fresca
- 100 grs de queso rallado
- 3/4 taza de almendras fileteadas tostadas

Preparación

- Cortar en dos los tomates. Los ponemos en una fuente con 4 chalotas grandes peladas y en trozos + romero fresco + 1/4 taza de aceite de oliva + sal de mar + pimienta limón + 5 cucharadas de balsámico.
- Llevar al horno a 180 grados hasta que estén asado.
- Ponerlos en un plato y aplastarlos (que queden trozos). Agregar 2 cucharadas de cilantro + 2 cucharadas de albahaca fresca + 100 grs de queso rallado (ideal grana padano o parmesano recién rallado) + 3/4 taza de almendras fileteadas tostadas + el aceite oliva necesario para que quede bien húmedo.



- Aplastar todo para que quede bien unido y machacado.
- ¡¡Rectificar los aliños y ya tienes el dip más rico que habrás probado en tu vida!! Untar pan (acá no es mala educación 😊).

