

ENTRADAS

DIP DE TOMATES CHERRY



Ingredientes:

- 500 g de tomates cherry
- 1/3 taza de Aceite De Oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- 4 o 5 dientes de ajo
- 5 o 6 ramas de eneldo fresco
- 1 cucharada grande de Saatar
- 200 g de queso parmesano
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Aceite de oliva
- Pan o galletitas

Preparación

- Poner en un bowl en una fuente que pueda ir al Horno 500 g de tomates cherry + 1/3 taza de aceite de oliva + sal de mar y pimienta al gusto + 4 o 5 dientes de ajo pelados + 5 o 6 ramas de eneldo fresco + 1 cucharada grande de saatar, que es una mezcla de especias con olor a oriente que te va a encantar.
- Llevar al horno o la Air Fryer a máxima temperatura con Grill y cocinar hasta que los tomates empiecen a “chamuscarse”, dar vuelta para que no se quemen durante la preparación.



- Cuando estén bien asados, sacar del horno y rayar 200 g de queso parmesano + 1/2 taza de almendras laminadas + 1/3 de taza de aceite de oliva + el jugo de 1 limón + sal y pimienta al gusto.
- Mezclar aplastando todo para que se unan los sabores y las texturas.
- Si quieres guardar, poner en un frasco de vidrio y agregar aceite de oliva suficiente para que los tomates no estén en contacto con el aire.
- Meter un palito de bambú hasta el fondo y remover para eliminar posibles burbujas de aire en el interior, cerrar y guardar en el refrigerador.
- Cada vez que saques dip, debes volver a agregar más aceite de oliva para que los tomates nunca toquen el aire.
- ¡¡Disfrutar con pan o galletitas, en un sándwich o con pasta!!

