

Tiempo: 10 min.
Marinado: 1 a 12 hrs.
Tiempo total: 1:10 a 2:10 hrs.
Porciones: 4

Tomates Marinados



Ingredientes

- 230g Tomate Cherry *picado en cuartos*.
- 1/4 Cebolla Morada *finamente picada en tiras*.
- 1/2 a 1 Diente de Ajo *triturado o picado hasta formar una pasta*.
- 1/4 taza de Aceite de Oliva *de calidad extra*.
- 1 cda Vinagre de Vino Tinto.
- Jugo de 1 Limón.
- Pizca de Sal.
- Pimienta *molida al momento*.
- Albahaca fresca.

Instrucciones

Corta los tomates cherry en cuartos y corta la cebolla en tiras finas. Triture el ajo pelado y píquelo hasta obtener una pasta. Sazone con una pizca de sal y agréguelo a un bol con las verduras.

Agregue aceite de oliva, vinagre, jugo de limón, pimienta negra recién molida y albahaca fresca finamente picada.

Mezcle para cubrir los tomates y déjelos reposar a temperatura ambiente durante mínimo 1 a 2 horas (*12 hrs para un sabor aun mejor*), revolviendo ocasionalmente.

Disfrútelo a temperatura ambiente y siéntase libre de ajustar la sal y la pimienta al gusto.

Estos tomates marinados son fantásticos para un delicioso topping en un toast de aguacate, montados sobre pan crujiente para hacer la mejor bruschetta, como mezcla para ensaladas, una guarnición para todas tus comidas a la parrilla, un aderezo para pollo, bistec o salmón, encima de pizza o pan plano, las posibilidades son infinitas. ¡Disfruta!