

Tomàquets secs en oli espeziat



Els tomàquets secs milloren el sabor àcid que ténen. Agafa tomàquets dolços. Per millor higiene dels aliments, fem servir all sec en comptes de cru.

Per 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – Tomàquets sec
- – 1 cullerada de vinagre de poma
- – Oli d'oliva
- – 2 fulles de llorer
- – 1 culleradeta de alfàbrega seca
- – 1 culleradeta d'orenga sec
- – 1 culleradeta de pebre
- – 1 culleradeta d'all en pols



Elaboració:

PAS 1: Posa una olla d'aigua a bullir. Quan arrenqui el bull apaga el foc i i afegeix el vinagre.

PAS 2: Renta les herbes i neteja bé el pot on guardaràs les herbes.

PAS 3: Posa els tomàquets a l'aigua i cuina'ls 20 minuts a foc lent. Passat el temps escórre'ls amb el colador i esten-los en un paper de cuina.

PAS 4: No els espremis amb les mans, deixa'ls assecar de manera natural com a mínim 3 hores.

PAS 5: Posar els tomàquets al pot junt amb les herbes aromàtiques i afegim oli d'oliva fins que els tomàquets quedin submergits.





Bon Profit!