



Tomates asados

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Ensalada caprese con tomates asados

Tomates asados

600 g Mezcla de tomates
cherri

½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

1 Cuchara sopera Azúcar glas

2 Cuchara sopera Aceite de
oliva

Sazonar

5 Cuchara sopera Aceite de
oliva

4 Cuchara sopera Crema
balsámica

½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

50 g Rúcula, lavada

4 Bolas Burrata (aprox. 100 g
cada una)

3 Ramitas Albahaca, en tiras finas

30 g Parmesano, en virutas

20 g Piñones, tostados

Tomates asados





Lave, escurra y parta los tomates por la mitad. Coloque las mitades de tomate en un bol con el resto de los ingredientes y mezcle bien. Extienda los tomates, con la parte cortada hacia arriba, en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Cocine los tomates en el estante central con el grill en el nivel 2 (medio) durante 1 hora.

Deje enfriar los tomates asados.

Sazonar

Mezcle todos los ingredientes hasta la pimienta (incluida) para hacer el aliño. Disponga la rúcula y los tomates asados en los platos mientras aún estén tibios y coloque la burrata por encima. Incorpore el aliño por encima. Adorne el plato con el resto de los ingredientes.

Pasos de cocción

Grill Nivel 2 durante 1 H

Accesorios

Bandeja

