



JITOMATES HORNEADOS 6 Porciones

Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 3 dientes de ajo, picados finamente
- ½ taza de hojas de albahaca fresca, picada
- 2 cucharadas de romero fresco, picado
- 2 cucharadas de chile de árbol, triturado
- Sal y pimienta, al gusto
- 6 jitomates, partidos en cuartos
- Queso parmesano fresco, rallado

Horno Precaentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Mezcla el aceite con el azúcar, el ajo, la albahaca, el romero, el chile y salpimienta al gusto e integra por completo.
2. Coloca los jitomates en un refractario y báñalos con la mezcla anterior y cubre con el queso parmesano. Hornea por 15 minutos o hasta que los jitomates estén cocidos.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****