



- 
- 4 tomàquets madurs
  - 2 branquetes de farigola fresca i unes quantes més per adornar
  - 6 grans d'all
  - 35ml d'oli d'oliva
  - Sal
  - Pebre

- 4 tomates maduros
- 2 ramitas de tomillo fresco y unas cuantas más para adornar
- 6 dientes de ajo
- 35ml de aceite de oliva
- Sal

- Pimienta

- 
- Escalfar el forn a 220 ° C
  - Tallar els tomàquets a la meitat i col·locar-los amb el tall cap amunt en un recipient per forn
  - Repartir les branques de farigola i els grans d'all entre els tomàquets
  - Ruixar els tomàquets amb oli d'oliva i afegir sal i pebre a gust
  - Coure al forn els tomàquets per 45min o fins que estiguin daurats per les vores
  - Servir els tomàquets decorats amb fulles de farigola, la polpa dels alls i untar-los sobre els tomàquets

- Calentar el horno a 220°C
- Cortar los tomates a la mitad y colocarlos con el corte hacia arriba en un recipiente para horno
- Repartir las ramas de tomillo y los dientes de ajo entre los tomates
- Rociar los tomates con aceite de oliva y añadir sal y pimienta a gusto
- Hornear los tomates por 45min o hasta que estén dorados por los bordes
- Servir los tomates decorados con hojas de tomillo, la pulpa de los ajos y untarlos sobre los tomates

---

{gallery}articulos/canal/cuinaixat/tomaquetsalallada{/gallery}

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 10 de Octubre de 2021 11:00 - Última actualización Lunes, 18 de Octubre de 2021 05:09

---

{youtube}dUPjdFgUDxY{/youtube}

---





**Casal Català**  
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat  
de Catalunya**



**Comunitats  
Catalenes  
de l'Exterior**

producció



Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 10 de Octubre de 2021 11:00 - Última actualización Lunes, 18 de Octubre de 2021 05:09



tomàquets a l'allada

## Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb  
Nieves Tuset &  
Katherine Santamaría

octubre  
diumenge 10  
11:00



Premier

Casal Català  
de Guayaquil



Radio/TV