

- 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 º 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

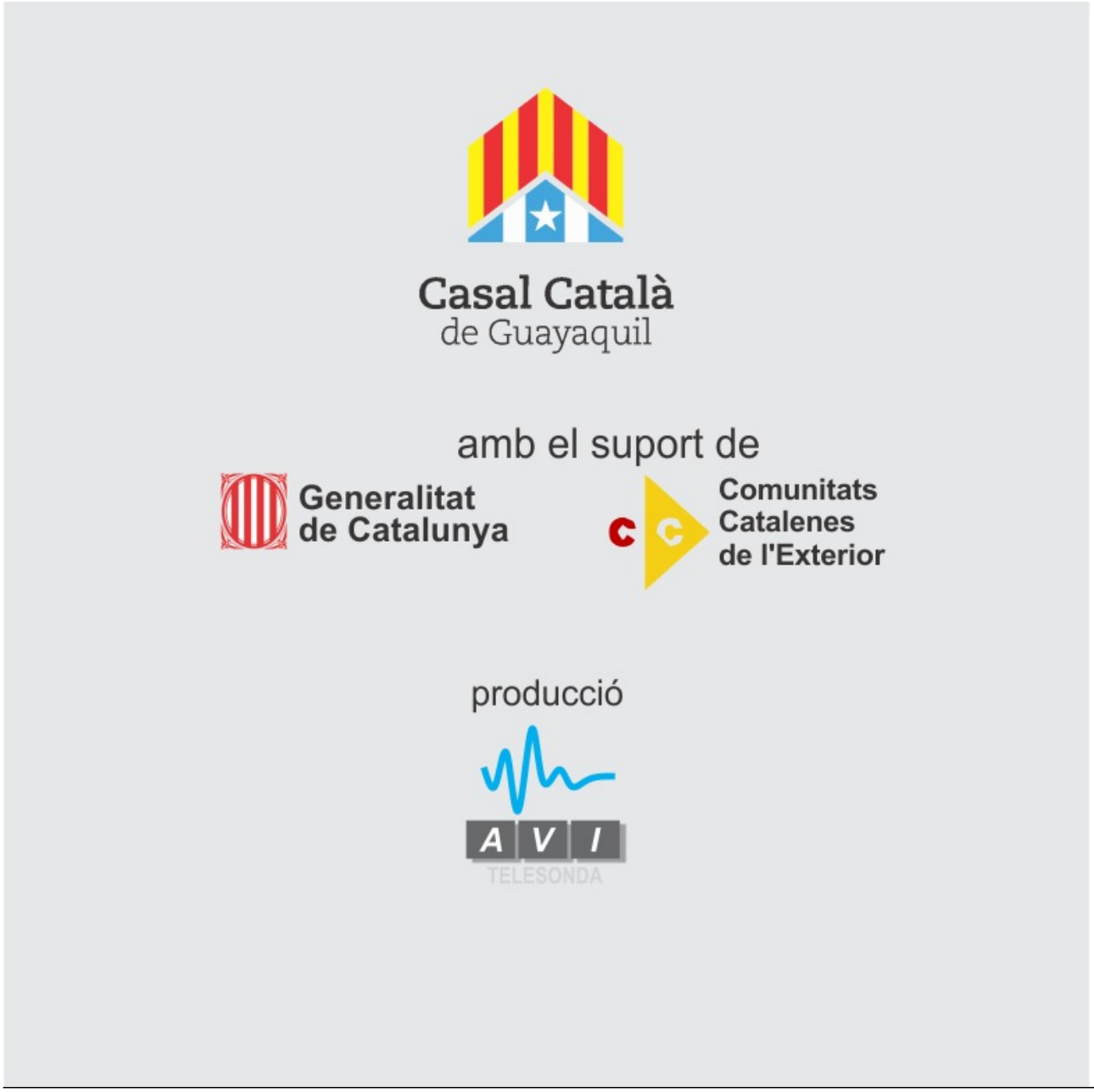
- Calentar el horno a 220ºC
- Cortar los tomates a la mitad y colocarlos con el corte hacia arriba en un recipiente para horno
- Repartir las ramas de tomillo y los dientes de ajo entre los tomates
- Rociar los tomates con aceite de oliva y añadir sal y pimienta a gusto
- Hornear los tomates por 45min 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/canaltv/cuinaixat/tomaquetsalallada{/gallery}

{youtube}dUPjdFgUDxY{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


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