

sojatomate | aceite MdV



Ingredientes:

Tomate pequeño maduro, soja, azúcar y de oliva virgen extra Marqués de Valdueza.

Elaboración:

Escaldar los tomates en agua hirviendo 8 segundos y sumergir en agua con hielo 1 minuto. Pelar, reservando el tallo y sumergir en un preparado de soja, azúcar y aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza durante 2 horas.

Asar al horno 1 hora a 150º regando con la mezcla de vez en cuando. Una vez asado, sacar y servir en un plato con aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza y un poco de sal en escamas.

Roasted Soy Tomatoes

Ingredients:

Small, ripe tomatoes, soy sauce, and Marqués de Valdueza extra virgin olive oil.

Preparation:

Blanche tomatoes in boiling water for 8 seconds and afterwards submerge in water with ice for 1 minute. Peel, leaving the stem, and submerge in a marinade of soy, sugar, and Marqués de Valdueza extra virgin olive oil for 2 hours.

Roast in the oven at 150°C for 1 hour, basting with the sauce every once in a while. Once roasted, remove and serve on a plate previously drizzled with Marqués de Valdueza extra virgin olive oil and some salt flakes.



sergio fernández guerrero