Pétalos tomate confitados

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

8	Tomate — medianos y maduros
1 rama/s	Tomillo
0,50 hoja/s	Laurel
4 cucharada/s	Aceite oliva — virgen extra
8 dientes	Ajos
1 cucharadita/s	Azúcar
	Pimienta blanca — molida
	Sal Maldon

ELABORACIóN

Hace un corte en cruz de unos dos o tres cm, que solo afecte a la piel, en el culo del tomate, para este menester va divino una cuchilla de afeitar.En un olla con agua hirviendo escaldas los tomates, unos segundos rápidamente los refrescas en un cuenco con agua y hielo, pelarlos. Cortarlos en 4 gajos y retirar las pepitas y el agua de vegetación. Aliñar en un cuenco los pétalos con el resto de los ingredientes. Colocarlos separaditos con la parte plana hacia abajo en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado o silpat, repartir entre ellos los ajos, el romero y el laurel. Mantener a horno precalentado a 80º durante 3 ó 4 horas según tamaño.Si los tomates secos os gustan, estos os gustarán aun mas, se conservan meses en nevera cubiertos de aceite y están divinos de la muerte, además de muy de moda en la alta cocina, como acompañamiento de cualquier cosa, hasta en postres no tienen nada que ver con los tomates secos, solo se conservan en nevera y pocos días, no comer fríos, si pincháis en google tomate confitado, os sorprenderéis lo que se puede hacer con ellos, si no queréis alta cocina, en una rebanada de pan con queso, jamón o anchoas, otra cosa con tomates cereza enteros, quedan espectaculares.Rúcula, con tomates confitados y queso fresco de cabra, aliñada con vinagre casero de frambuesas, un buen chorreón de aceite virgen y sal Maldon.