

RECETAS CON TOMATES SECOS

Por cortesía de nuestra amiga Inés de Organic Gourmet

Tarta de Tomates Secos con Queso de Cabra

Cubrir un molde con masa de hojaldre, y recortar el exceso. Pinchar la base con un tenedor y reposar durante 25'. Hornear en horno precalentado durante 15' y retirar.

Pintar la masa con el Vinagre Balsámico y luego devolverlo al horno durante 3' (cuidado de no quemarlo o secará y amargará la masa).

Para montar la tarta, poner en el fondo los **Tomates Secos La Verdera** y trocitos de queso de cabra semicurado en la parte superior, y sazonar con sal y pimienta.

Hornear durante 3' hasta que el queso comience a derretirse, pero sin que lo haga por completo.

Garbanzos con Tomates Secos

Cocemos los garbanzos o bien usamos garbanzos cocidos ecológicos y los ponemos en una fuente. Hacer una salsa vinagreta con Aceite de Oliva, Vinagre Balsámico, Sal, Pimienta y Mixtura de Hierbas Aromáticas con Orégano, Salvia y Romero.

Abrir los **Tomates Secos de la Verdera** y cortarlos en trocitos más pequeños. Mezclarlo todo en la fuente y servirlo frío.

Judías Verdes con Tomate y Maíz

Cocer las judías o abrir las Judías verdes cocidas ecológicas y escurrirlas si las tenemos en bote. En una sartén poner un chorro de, cuando esté caliente rehogar unos dientes de ajo laminado sin que se quemen. Saltear tomates secos rehidratados, troceados previamente y dejar que se sofría. Añadir a la salsa, las Judías Verdes y el Maíz Dulce Dejar que haga chup chup a fuego lento 3'. Retirar del fuego. Se puede servir frío y caliente. Nosotros, para esta época, lo preferimos bien fresquito.