

ENSALADA DE TOMATES CHERRY CONFITADOS



Aquí tenéis una nueva ensalada, para ir variando un poco, se trata de una ensalada refrescante y muy chic, queda muy bien para tener un entrante ligero pero delicioso,

Ahora que estamos en plena época de tomates, encontré en mi frutería una oferta de unos deliciosos tomates cherry tipo cereza y compré una buena cantidad. A partir de ahí pensé que podía preparar con ellos, a parte de alguna receta que ya he ido publicando de [Tarta salada de tomates cherry](#) y encontré esta ensalada, que combina los tomates , con calabacín y albahaca.

La única complicación, es que debemos confitar los tomates en aceite y tenerlos reservados en la nevera con antelación.

Ingredientes:

Tomates cherry al gusto



Albahaca fresca

Dientes de ajo

Calabacín no muy grande, para que sea tierno

Piñones ibéricos

Crostones de pan

Queso parmesano

Preparación:

- Lavamos bien los cherry y los secamos con un papel de cocina. Los depositamos en un cazo que habremos puesto aceite de oliva a calentar suavemente, y añadimos al mismo unos cuantos ajos sin pelar y machados ligeramente, así como unas hojas de albahaca fresca.
- Dejamos confitando a fuego suave durante 15 minutos (máximo 80°), y procurando que no se deshagan los tomates.



- Cuando se hayan enfriado, reservamos en un bol tapado en la nevera, para utilizar en nuestra ensalada al día siguiente.
- Para montar la ensalada, sólo debemos tener fritos unos tostones de pan, así como saltear un poco un puñado de piñones.



- Lavamos el calabacín, y con un utensilio pelador, hacemos finas lonchas a lo largo, y las colocamos en el bol de presentación, los salamos ligeramente y añadimos el resto de ingredientes, los tomates cherry confitados, los piñones tostados, los picatostes de pan, unas hojas de albahaca fresca. Lo aderezamos con un poco de aceite que teníamos del confitado y acabamos con unas virutas de queso parmesano.



Disfrutad de esta ensalada, por que las ensaladas no deben ser aburridas.

Feliz semana,

Montse.