

RECETAS CON TOMATES DON MIGUEL





Ensalada Caprese

(para 4 u 6 personas)

1 kilo de tomates "Don Miguel"

1 bola de queso mozzarella

albahaca

aceite de oliva

PREPARACION

Cortar rodajas de tomate, rodajas de queso mozzarella y colocarlas intercaladas.

Preparar aceite de oliva con bastante ajo, sal y pimienta, rosear la ensalada, poner encima hojas de albahaca cortadas con las manos.

Ensalada Griega

(para 4 u 6 personas)

2 pepinos "Don Miguel"

4 tomates "Don Miguel"

queso fresco o mozzarella cortado en dados

2 pimientos de dos colores "Don Miguel"

1 lechuga "Don Miguel"

1 cebolla blanca cortada en anillos

2 berenjenas sancochadas y cortadas en dados.

PREPARACION

Poner en una ensaladera , primero las hojas de lechuga, luego el tomate en dados, la mozzarella o queso fresco, los pimientos cortados en tiritas, la cebolla en anillos, la berenjena en dados.

Preparar una mayonesa a la que se le agregará un vasito de yogurt natural.

mezclar todo y servir.

Ensalada Primavera

(para 4 u 6 personas)

- 1 bolsa de espinaca bebe "Don Miguel"
- 1 lechuga "Don Miguel"
- 2 tomates "Don Miguel"
- 1 pepino "Don Miguel"
- 1 pimiento rojo "Don Miguel"
- 1 pimiento amarillo "Don Miguel"
- 1 pimiento naranja "Don Miguel"
- 1 taza de croutones

Aliño

- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza de vinagre balsamico
- ¼ taza de azúcar
- 3 cdas. de ajo picado

PREPARACION

Lavar y cortar la lechuga y las espinaca bebe. Picar los tomates, el pepino y los pimientos. Para preparar el aliño, mezclar todos los ingredientes y agitar bien antes de aderezar la ensalada. Aderezar justo antes de servir.

Ensalada de Tomates y Berros

(para 4 a 6 personas)

2 tazas de berros

250 grs. de jamón dulce cortado en tiritas

1 limón

2 tomates "Don Miguel"

2 huevos duros

aceite

sal

PREPARACION

Poner los berros, con el jamón cortado en tiritas, el tomate y los huevos duros picados grandes en una ensaladera.

Preparar el aliño, verterlo en el momento de servir.