

RECETAS CON TOMATES CHERRY DON MIGUEL



Bocaditos de Tomate Cherry "Don Miguel"

Tomates cherry "don miguel"

Mozzarella

Aceite de oliva

Ajo, sal , pimienta y hojitas de albahaca

PREPARACION

Corte la mozzarella en rajitas del tamaño del tomate y póngala en un preparado de aceite de oliva con ajo, sal y pimienta., aproximadamente una hora.
parta los tomates cherry don miguel por la mitad, póngale una rajita del mismo tamaño de mozzarella,
previamente preparada y colóquele una hojita pequeña de albahaca.
sujete con un mondadientes. y sirva frío.

Ensalada de Espinaca, tomate cherry y semillas de sésamo

- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 500 grs. de Espinacas “del Nonno”, sin tallo y cortadas
- 125 grs. de champiñones fileteados
- 125 grs. de tomates cherry “Don Miguel” cortados en mitad

PREPARACION

1. colocar las semillas de sésamo (ajonjolí) en una bandeja y tueste en el horno a una temperatura moderada durante 10 minutos. Deje enfriar.
2. Troce las espinacas en pedazos pequeños y colóquelos en una ensaladera junto con los tomates y los champiñones.
Rocíe con las semillas de sésamo (ajonjolí) antes de servir.