



## TOMATES AL HORNO CON ESPECIAS

### INGREDIENTES

Para dos personas:

- 2 tomates verdes
- Mezcla de especias (romero, orégano, ajo, pimienta)
- Sal al gusto
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Semillas de sésamo tostado

### PREPARACIÓN

- Con la ayuda de un cuchillo fino pinchar los tomates por toda la superficie
- Colocar los tomates en un bol y agregar las especias, la sal y el AOVE, masajear los tomates por 2 minutos para que se integren los sabores
- Envolver los tomates en papel plata, llevar al horno por 25 minutos a 200 °C
- Pasados los 25 minutos quitar el papel plata y hornear por 7 minutos más para que se doren
- Al momento de servir decorar con las semillas de sésamo tostado y hojas de perejil fresco

