

# Ensalada de tomate con ajo blanco y cebolla negra

41° 02' N, 0° 44' W



37° 35' N, 4° 44' W

37° 49' N, 4° 52' W

## COMPOSICIÓN

Tomate rosa (Cortijo La Reina)  
Tomate cherry pera  
Tomate kumato  
Nectarina marcada (Explotacions Agrícoles Mas de Baix)

Ajo blanco  
Cebolla negra ecológica (La Abuela Carmen)  
Apio fresco

### Tomate rosa

300 g de tomate rosa  
Lavar los tomates y cortar en gajos. Reservar.

### Tomate cherry pera

200 g de tomate cherry pera  
Lavar y cortar el tomate cherry pera en gajos. Reservar.

### Tomate kumato

300 g de tomate kumato  
Lavar los tomates y cortar en gajos. Reservar.

### Nectarina marcada

100 g de nectarina  
C/n de aceite de oliva virgen extra  
C/n de sal

Lavar, pelar y cortar la nectarina en gajos. En una sartén añadir un poco de aceite de oliva y marcar la nectarina hasta que se caramelicé. Poner a punto de sal y quitar de fuego. Reservar.

### Ajo blanco

75 g de miga de pan  
250 g de agua  
50 g de almendras crudas  
1 un de diente de ajo  
25 g de aceite de oliva virgen extra  
15 g de vinagre de jerez  
C/n de sal

En un bol poner el agua y el pan y dejar en remojo unos minutos. Una vez remojado, triturar con el resto de los ingredientes menos el aceite. Emulsionar finalmente con el aceite de oliva, poner a punto de sal y colar. Reservar en la nevera.

### Cebolla negra ecológica

100 g de cebolla negra ecológica  
Cortar en tiras la cebolla. Reservar.

### Celery fresco

100 g de apio  
Lavar, pelar y cortar el apio en láminas finas. Reservar en agua fría.

## MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Brotos de albahaca

En la base de un plato hondo colocar el ajo blanco y distribuir en forma intercalado los gajos de los distintos tomates, la nectarina y la cebolla negra. Terminar por encima con las láminas de apio escurridas y brotes de albahaca.