

# TOMATE

*frito casero  
{a mi manera}*



## Ingredientes:

- 3 kilos de tomate maduro
- 1 cebolla
- sal, orégano y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

## Preparación:

Lavamos y secamos los tomates. Retiramos en pedúnculo y las partes tocadas si las hubiera.

Troceamos en cuatro y ponemos sobre la bandeja del horno recubierta de papel de aluminio.

Retiramos la capa de piel seca de la cebolla y troceamos en cuartos, colocamos en la bandeja del horno.

Salamos el tomate y la cebolla, espolvoreamos orégano y aceite de oliva y horneamos a 200° (yo con aire) durante 45 minutos.

Dejamos templar, trituramos y pasamos por un chino.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

