

## Ensalada de tomate con albahaca

<b>Ingredientes</b>	<b>Para 18</b>	<b>herramientas</b>
tomates para ensalada	20 un (seg tamaño)	Tabla
albahaca fresca	1 manojos	Cuchillo
aceite oliva virgen extra	200 g	violines
vinagre de Jerez	40 g	
sal		

### **Elaboración**

1. Pelar los tomates y extraer el pedúnculo.
2. Cortar en rodajas de 0,5 cm de grosor y poner en los violines
3. Poner los tomates a punto de sal en escamas y aceite de oliva virgen.
4. romper las hojas de albahaca y repártalas por encima del tomate.

Su estacionalidad óptima en verano  
en invierno podemos encontrar la variedad Raf.

### **Tiempos:**

13:30 h Pelar los tomates

13: 45 h Cortar tomates, preparar albahaca

14:55 h Aliñar