

# Tomate Eco Aliñado de Mercadillo



**POR: Chef Jorge Bosch**

**Fotografía: Edu Gorostiza**

## Dificultad Media

El tomate aliñado, como receta, tiene sus raíces más sonadas en Andalucía, Sevilla, Huelva etc. sin embargo, como todo hoy día, las recetas llegan a nuevos territorios y cada chef o ¿por qué no? cada cocinero en su casa adapta estas recetas a su entorno.

Esta receta en la original y sabrosa versión del Chef Jorge Bosch del restaurante La Bola de Jorge Bosch ha tenido un exquisito éxito entre comensales, ya acercándose primavera, se nos puede antojar y acompañarla de una cerveza canaria. ¡Buen provecho!

## **Tomate Eco Aliñado de Mercadillo**

200 gr de Tomate Canario  
10 gr Aceite de Oliva Extra  
10 gr Aceite infusionado de Albahaca  
1 gr Polvo de aceituna negra  
Germinados

### **Aceite Infusionado de Albahaca**

500 gr Aceite de Semilla/ Oliva Suave  
1 Manojó de Albahaca

## **Preparación**

**Para el aceite infusionado de albahaca:** En una bolsa de vacío, disponer el aceite y el manojo de albahaca. Envasar, sellar y cocinar 4 horas a 70°. Una vez pasado el tiempo, colar y reservar.

### **Polvo de Aceituna negra**

Aceitunas negras sin hueso

Disponer las aceitunas negras en la bandeja de la deshidratadora o en una bandeja de horno con papel sulfurizado. Secar a baja temperatura (80°) durante 12 horas.

## **Preparación**

**Para el Polvo de aceituna negra:** En una bolsa de vacío, disponer el aceite y el manojo de albahaca. Envasar, sellar y cocinar 4 horas a 70°. Una vez pasado el tiempo, colar y reservar.