



# Tomates Asados

Rinde: 3-4 porciones

Tamaño de porcion: 1 taza

## Ingredientes

3-4 unidades	Tomates roma
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
½ cucharadita	Ajo en polvo
½ cucharadita	Albahaca seca
½ cucharadita	Orégano seco

## Equipo

- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Bandeja para hornear
- Papel pergamino

## Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en modo convección) y prepare una bandeja para hornear con papel pergamino (parchment).
2. Prepare los tomates recortándolos por la mitad a lo largo.
3. Coloque los tomates con el lado cortado hacia arriba en la bandeja para hornear.
4. Rocíe los tomates con aceite, ajo en polvo, albahaca seca, y orégano seco.
5. Hornee los tomates hasta que estén tiernos y dorados, 40-45 minutos.

## Consejos útiles

- Personalice esta receta cambiando las especias
- Se puede sustituir ajo y hierbas frescas si prefiere