

# BOCADITOS DE TOMATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Noelia Montoya

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico



## **Descripción:**

Os encantará el toque explosivo del tomate en la boca

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 CAJITA de TOMATES CHERRY
  - 1 HUEVO
  - 1 CUCHARADITA de LEVADURA Royal
  - 100 ML de CERVEZA
  - 1 CUCHARADA de ORÉGANO
  - CANTIDAD SUFICIENTE de HARINA
  - SAL Y PIMIENTA
  - ACEITE BLANCO PARA FREÍR
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En un bol batir con un tenedor el huevo, con un pellizco de orégano, la sal, la pimienta, la cerveza, la levadura y la harina que admita. Nos debe quedar una masa para rebozar cremosa, ni muy líquida ni muy espesa.*

### **Paso 2**

*Poner un cazo al fuego con agua y cuando empiece a hervir, echar los tomates a los que habremos practicado una cruz en su piel con un cuchillo para que luego se pelen fácilmente. Sumergirlos unos segundos y retirarlos. Pasarlos por agua fría y con paciencia, pelar cada uno de ellos (al haberlos escaldado con agua caliente, la piel saldrá muy fácilmente).*

### **Paso 3**

*Una vez pelados, rebozarlos con el preparado anterior y freírlos en una sartén con abundante aceite caliente. Retirarlos y colocarlos en un plato con papel de cocina absorbente para retirarles el exceso de aceite. Servirlos en seguida para que la masa permanezca crujiente.*