

Tomateros asados a la cerveza negra



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pollos tomateros
 - 2 dientes de ajo majados
 - 2 cucharaditas de pimentón dulce
 - 200 ml de cerveza negra
 - Una pastilla de concentrado de caldo de ave
 - Una cucharada de salsa de soja
 - Una cucharada de salsa Perrins
 - 2 hojas de laurel
 - Sal y pimienta
 - 50 ml de aceite de oliva
-

Preparación:

Paso 1

Unimos todos los ingredientes, los mezclamos bien y los echamos por encima de los tomateros, dándoles vuelta para que queden bien impregnados. Los guardamos en la nevera de un día para otro. Al día siguiente precalentamos el horno a 200°C e introducimos los tomateros. Les daremos vuelta cada 20 minutos. En 50 o 60 minutos (Dependerá del tamaño) estarán listos.