

## Tomateros asados a la cerveza negra



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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## 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.