

**Nivel de dificultad:** Fácil**Nivel Calórico:** Nivel calórico bajo**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

Ingredientes

2
tomates (buena calidad)

2
dientes de ajo

perejil fresco (1 manojo)
65 g

aceite de oliva virgen extra (5 cucharadas)

4 g

sal gruesa (1 cucharadita)

Instrucciones

1. Lava los tomates.
2. Córtalos primero en finas rodajas y luego por la mitad.
3. Pela y pica los dientes de ajo.
4. Lava y pica un manojo de perejil fresco.
5. Coloca los tomates en un plato o bandeja y aliñalos con sal gruesa, 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y el ajo y el perejil picado.
6. Sirve frío y disfruta de tus tomates aliñados. Ver más [recetas de ensaladas de verano](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tomate-ali%C3%B1ado>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/ensaladas>

