

Tomates Cherry a la Parrilla

Ingredientes:

- 2 pintas de tomates cherry
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 taza de albahaca fresca, picada



Nutrition Facts	
Serving Size 3/4 cup (160g)	
Servings Per Container 4	
Amount Per Serving	
Calories 50	Calories from Fat 20
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 0g 0%	
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 250mg	10%
Total Carbohydrate 7g	2%
Dietary Fiber 2g 8%	
Sugars 4g	
Protein 2g	
Vitamin A 30% • Vitamin C 35%	
Calcium 2% • Iron 2%	
<small>*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.</small>	
	<small>Calories: 2,000 2,500</small>
<small>Total Fat</small>	<small>Less than 65g 80g</small>
<small>Saturated Fat</small>	<small>Less than 20g 25g</small>
<small>Cholesterol</small>	<small>Less than 300mg 300mg</small>
<small>Sodium</small>	<small>Less than 2,400mg 2,400mg</small>
<small>Total Carbohydrate</small>	<small>300g 375g</small>
<small>Dietary Fiber</small>	<small>25g 30g</small>
<small>Calories per gram:</small>	
<small>Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4</small>	

Indicaciones:

1. Caliente el horno a 400 grados F.
2. Combina todos los ingredientes excepto la albahaca en una sartén para asar. Asar durante 20 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los tomates estén a reventar.
3. Transfiera cuidadosamente los tomates a un tazón y reserve.
4. Coloque la sartén para asar en la estufa a fuego medio (o transfiera el líquido a una cacerola pequeña) y reduzca el líquido hasta que se espese ligeramente, aproximadamente 5 minutos. Arrojar los tomates con la albahaca. Llovizna un poco de la salsa balsámica espesa en cada porción.