

Friseline con cigalas y albahaca

Los tomates confitados

- 1- Precaliente el horno a 100 °C.
- 2- Monde los tomates, córtelos en 4 y retire el interior.
- 3- Unte un plato con aceite de oliva y coloque los pétalos de tomate. Sazone con sal, pimienta y azúcar.
- 4- Ponga un trocito de ajo y tomillo encima de cada pétalo de tomate.
- 5- Deje que se confite durante aproximadamente 1:30 h en el horno a 100 °C.

La salsa de albahaca

- 1- Lamine las hojas de albahaca.
- 2- Mezcle el aceite de albahaca, las hojas y el vinagre balsámico. Eche sal y pimienta.

Las cigalas y la Friseline

- 1- Lamine la Friseline y sazónela con la vinagreta. Conserve las hojas enteras para la presentación.
- 2- Pele las cigalas conservando los dos últimos anillos de la cáscara.
- 3- Ase las cigalas en una sartén con aceite de oliva.

4 personas

- 3 Friseline
- 20 Cigalas
- 3 Tomates
- 1 diente de Ajo
- Aceite de oliva
- Tomillo y hojas de albahaca
- Azúcar
- 5 cucharadas de Aceite de albahaca
- 1 cucharada de Vinagre balsámico

Sal, Pimienta