

## **Milhojas de tomates confitados, trigueros y lascas de Idiazabal**

Hoy vamos a hacer un milhojas o montaditos con unos tomates frescos que confitaremos en casa, unos trigueros salteados y unas buenas lascas de queso de Idiazabal...

### **¿Qué?**

- 8 tomates "rama" bien maduros
- 1 manojo de trigueros
- 1 cuña de Idiazabal
- Aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de romero, tomillo y orégano
- sal

### **¿Cómo?**

Cortaremos los tomates en cuatro gajos, retirándoles las semillas para conseguir pétalos de tomate.

Los colocamos en una fuente de horno y los sazonaremos. Cubriremos con el aceite y le añadiremos las especias.

Los introduciremos en el horno a 80°C, unos 45 minutos. Los dejaremos reposar en la misma fuente.

Mientras salteamos los trigueros en una sartén bien caliente con un poco de aceite.

La idea es hacer capas de tomates confitados y espárragos, y terminar con unas buenas lascas de Idiazabal... y listo!