

**Nombre común:** Tomate Gajilete

**Nombre científico:** *Solanum Lycopersicum*

**Familia:** Solanáceas



El tomate Gajilete es una variedad ancestral de nuestro Archipiélago, Puerto Rico. Algunas personas le conocen como “heirloom boricua”. Su apariencia es peculiar, pues pareciera estar dividido en gajos. Suave y jugoso. Su capacidad de producir es indefinida según el cuidado que reciba.

## ¿Qué hacer con los Tomates Gajiletos?

### Ensalada de Tomate y Queso de Cabra

Ingrediente	Cantidad
Tomates	3 - 5 tomates
Queso de Cabra	5 oz
Aceite de Oliva	A gusto
Sal	A gusto

#### Proceso:

- Cortar los tomates en gajos
- Derramar sal y aceite a gusto sobre los tomates.
- Distribuir el queso de cabra en pequeñas bolitas y añadirlas junto a los pedazos de tomates.
- Ajuste según paladar