

RECETAS CON TOMATE TRITURADO ECOLÓGICO

Mojo de tomate

Ingredientes: 45 gr de tomate triturado

100 gr de agua

15 gr de aceite de Oliva Virgen Extra

2.5 gr de vinagre balsámico

1 diente de ajo machacado

Se añade el agua al tomate triturado mezclándolo poco a poco. Cuando se ha hecho una crema se añade el aceite. Se sigue removiendo. Se le echa el vinagre y por fin el ajo muy machacado.

El mojo está exquisito sobre una tosta de queso.

Se puede usar en sustitución del ketchup.

Para acompañar a un asado de carne, de pescado o de verduras.

Tomate frito triturado

Ingredientes: 40 gr de tomate triturado

½ cebolla

1 vaso de agua caliente

Se trocea la cebolla y se sofríe en la sartén. Cuando está pochada se le añade el tomate removiéndolo un par de veces e inmediatamente, para que no se queme el tomate, se le echa el vaso de agua caliente. Se deja un par de minutos y ya está. En 5 minutos tenemos una salsa de tomate que no hace el chups, chups, que todo lo salpica.

TOSTADAS DE TOMATES SECOS TRITURADOS

- TOSTADA RÁPIDA

Sobre una tostada echamos aceite de oliva al gusto y espolvoreamos una cucharadita de tomate triturado.

- TOSTADA CON AJO

Sobre una tostada restregamos ajo, calentamos 4 cucharadas soperas de agua que vamos echando sobre unas 6 cucharaditas de tomate triturado. Cuando adquiera una textura cremosa añadimos aceite de oliva, unas 3 cucharadas soperas.

RECOMENDACIONES DE USO CON EL TOMATE SECO

El tomate seco da un sabor excelente si lo añadimos a las legumbres, los purés y a cualquier tipo de guiso.

El tomate seco triturado dada su fácil aplicación es un condimento ideal para sopas, todo tipo de asados y como intensificador del sabor en los arroces y las pastas.



www.laverdera.com

productos@laverdera.com

PROPIEDADES DEL TOMATE SECO “LA VERDERA”



El tomate seco tiene prácticamente las mismas propiedades nutritivas que el tomate normal. El tomate es un buen antioxidante con cantidades destacadas de sales minerales y vitaminas, destacando el licopeno, potente antioxidante y anticancerígeno. Es una fuente de potasio, fósforo y magnesio, necesarios para la actividad normal de los músculos, así como de vitaminas del grupo B, C y A, en concreto, betacaroteno.

Además comprando tomates secos “La Verdera” conseguirá:

- Tomate seco de cultivo ecológico, secado hasta su punto óptimo con humedad entre el 5 y el 8%
- De color rojo intenso, con todas sus cualidades organolépticas, aroma, sabor, textura...
- Destaca sobre todo el sabor que da a guisos y salsas.
- Una bandeja de 100 gramos contiene 2'5 kilos de tomate fresco.
- Se rehidratan fácilmente, sumergidos unos minutos en agua caliente (10-15 min), en vino blanco, o en aceite de oliva (varios días).
- También se pueden usar directamente en guisos y salsas o como condimento en ensaladas, su utilidad tiene una larga lista. Recordará su sabor.
- El tomate seco en aceite de oliva es un condimento que puede ser utilizado para realzar todo tipo de recetas y salsas. Aún cortado en pequeños trozos, su sabor es extremadamente potente y aromático. Se pueden utilizar para "aliñar" casi cualquier plato: como acompañamiento de la pasta, en la ensalada, para asar pollos y va magníficamente sobre un pincho de tortilla española!!!

RECETAS

ESPAGUETI PESTO ROJO

Ingredientes

8 tomates secos

8 nueces

1 diente de ajo

80 gr. de queso parmesano

½ vaso de aceite de oliva

Poner a hervir una olla con agua y echar la pasta. Mientras se cuece durante unos 15 minutos, preparar la salsa.

Rehidratamos los tomates en agua templada hasta que estén blandos.

Machacamos las nueces y el diente de ajo. Añadimos el queso y el aceite de oliva y los batimos hasta que adquiera una textura cremosa y se lo añadimos a los espagueti.

ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATE SECO

Ingredientes

1 manojo de hojas de rúcula

Tomates secos

Pipas de girasol crudas

Orégano seco

Pimienta negra en polvo

Aceite de oliva

Sal

Rehidratamos en agua tibia los tomates secos para que estén bien hidratados en el momento de su consumo. Separamos las hojas de rúcula retirándoles la raíz y lavándolas bien con agua fría. Las secamos con un paño limpio. En una sartén sin aceite, tostamos a fuego muy bajo las pipas unos minutos, hasta que se tornen ligeramente doradas.

Hacemos el aliño mezclando dos o tres cucharadas de aceite, un poco de orégano, sal y pimienta al gusto. Utilizamos un tenedor para batirlo y que quede ligado.

Montamos el plato poniendo primero las hojas de rúcula, luego encima los tomates escurridos, las pipas y por último lo regamos todo con la salsa.

SALSA DE TOMATES SECOS

Ingredientes

Tomates secos

Parmesano

Albahaca

Aceite de oliva

Pimienta, ajo y sal

Se pasan por la batidora varios tomates secos, trocitos de parmesano, albahaca fresca o seca, un poco de pimienta negra molida y una pizca de ajo en polvo y sal.

A este preparado le añado aceite de oliva y lo mezclo todo y lo añado tal cual como condimento para la pasta.

RECETAS DE TOMATES SECOS TRITURADOS

MOJO DE TOMATES SECOS

Ingredientes

Tomates secos triturados

2 cucharadas de café

Ajo muy picadito

Levadura de cerveza

Aceite de oliva ½ taza pequeña

Orégano un pellizco

Se mezcla todo y se deja macerar una media hora, después echar en las tostadas del desayuno.

SALSA DE TOMATES SECOS TRITURADOS

Ingredientes

20 gr de tomate seco triturado

1 cebolla

½ vaso de agua

Picamos la cebolla y la freímos. Cuando esté pochada rehogamos el tomate triturado con la cebolla y vamos, poco a poco, añadiendo agua hasta conseguir la consistencia de la salsa de tomate.

GUACAMATE

Ingredientes

3 aguacates

10 cucharaditas de tomate seco triturado

½ cebolla

1 pellizco de perejil

¼ limón

Sal

Pelamos los aguacates y los chafamos y le añadimos el limón para que no se oxide. Picamos la cebolla muy picadita, junto con el perejil y la sal.

Rehidratamos el tomate con 3 cucharadas de agua y lo mezclamos con la crema anterior.

MONTADITO DE BERENJENAS Y TOMATES SECOS

Ingredientes

Berenjenas

Queso Brie

Calabacín

Tomates secos

Rebanadas de pan

Rehidratamos los tomates en agua tibia durante media hora. Cortamos en lonchas las berenjenas y el calabacín y los hacemos a la plancha. Tostamos el pan y ponemos un trocito de berenjena, encima un poco de queso y sobre éste una loncha de calabacín, añadimos el tomate seco por encima.

TAPAS VARIADAS CON TOMATES SECOS

- Pan tostado con gulas, huevo cocido y tomate seco rehidratado
- Pan tostado con queso de untar, salmón y tomate seco rehidratado
- Pan tostado con queso de untar, salmón, una loncha de manzana y tomate seco rehidratado
- Pan tostado con ajo, queso de untar, salmón y tomate seco rehidratado
- Pan tostado con ajo, queso de untar, gulas y tomate seco rehidratado
- Pan tostado con queso de untar, una rodajita de huevo, otra de manzana y tomate seco rehidratado



ENSALADA DE QUESO CON TOMATE SECO

Ingredientes

Tomates secos en aceite de oliva
1 bola de queso mozzarella por persona
Paté de aceitunas negras
Sal, aceite de oliva y vinagre de módena

Se pone en un plato el queso cortado en lonchas, se colocan por encima los tomates cortados a tiras a vuestro gusto, y se decora con salsa o paté de olivas (también al gusto). Finalmente, se aliña con aceite de oliva virgen, vinagre de módena, un poco de sal y pimienta. Un plato muy sencillo, a la vez que delicioso y nutritivo.

TALLARINES AL PESTO CON TOMATES SECOS

Ingredientes

Tallarines con espinacas.
Un bote de salsa pesto.
Tomates secos en aceite.
Bacon.
Aceite de oliva.
Queso parmesano rallado.

Poner a hervir una olla con agua y echar la pasta. Mientras se cuece durante unos 15 minutos, preparar la salsa. Poner unas gotas de aceite de oliva en una sartén y pasar el bacon.

Cuando esté hecho, añadir el pesto (medio bote pequeño) y unos cuantos tomates secos cortados a trocitos. Remover e incorporar un cazo del agua de cocción de la pasta. Dejar cinco minutos a fuego medio. Escurrir la pasta. Servir con la salsa por encima y espolvorear con el queso rallado.

TOMATE SECO CON QUESO DE CABRA FRESCO

Ingredientes

Queso fresco de cabra cortado en rectángulos
Tomates secos re-hidratados y macerados en aceite de oliva
Tomillo fresco

Los tomates secos con el queso de cabra fresco por encima y unas hojitas espolvoreadas de tomillo para adornar. El blanco contrastando con el rojo le da un efecto bonito y el sabor espectacular.

BOCADITOS DE TOMATES SECO, QUESO Y ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes

350 harina semi-integral. También se puede hacer con blanca
100 ml de aceite
3 huevos
250 de leche.
100 gr de queso parmesano rallado
50 gr de tomates secos
100 gr de aceituna negras. La receta original llevaba 50 gr de tomates y 50 de aceitunas pero se pueden duplicar ambas cantidades. Nosotros hemos hecho esta combinación de 50-100
1 cucharada de levadura en polvo
2 cucharadas de albahaca picadita
Un poco de sal
Queso rallado para espolvorear encima
Moldes de magdalenas

Por un lado mezclamos los líquidos: el aceite, los huevos y la leche, y en otro bol más grande mezclamos la harina, el queso, la levadura, la sal y la albahaca e incorporamos los líquidos. Picamos en trocitos pequeños los tomates secos y las aceitunas negras y los añadimos a la masa anterior.

Removemos bien esta masa y vertemos en moldes de magdalena (de papel, de silicona o en recipientes de horno adecuados) sobre la bandeja de horno.

Horneamos unos 15-20' en el horno previamente precalentado a 180° bajando la temperatura a 150° cuando hayamos metido los moldes.

Podemos Espolvorear el queso al principio, pero se quedará pronto tostadito y al final de la cocción habremos de taparlo con papel de horno o de aluminio. Otra opción es espolvorearlo cuando estén casi hechos.



RISOTO CON TOMATES SECOS

Ingredientes

500 gr de arroz de grano redondo
60 gr de mantequilla
100 gr de tomates secos
1 cebolla
200 ml de vino blanco o cava
1 litro de caldo vegetal
100 gr de queso parmesano rallado
Sal y pimienta

Risotto es una receta tradicional italiana de arroz cremoso que combina muy bien con muchas verduras y hortalizas. Aunque es más típico ver risottos de setas, alcahofas, calabaza, espárragos verdes ... el risotto de tomates secos es otra rica variedad a tener en cuenta y que

nos puede sacar de cualquier imprevisto, porque arroz y tomates secos son dos ingredientes que podemos tener siempre a mano en nuestra despensa verde.

Rehidratamos un cuarto de hora los tomates en agua tibia. Los picamos en trocitos pequeños y los sumergimos en aceite durante al menos una hora. Escurrimos y guardamos este aceite para aromatizar una ensalada por ejemplo. Derretimos la mantequilla en una cazuela y salteamos la cebolla picada muy fina hasta que esté ligeramente transparente. Añadimos el arroz y lo rehogamos unos minutos. Regamos con el vino y cocemos hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido.

Incorporamos los tomates bien escurridos y vamos añadiendo cazos de caldo hirviendo removiendo con frecuencia hasta que el arroz esté en su punto, un poco al dente, unos 16 o 18 minutos. Retiramos del fuego y mezclamos el queso hasta que quede cremoso.

Algunas recetas también añaden 3 cucharadas de nata, pero los puristas lo consideran un sacrilegio, esto va a gustos. El risotto queda delicioso y suave sin necesidad de nata. Esta receta no se podría elaborar con estos mismos pasos con arroz integral porque su cocción es de 45 minutos, sino que para hacerlo tendríamos que hervir el arroz por separado y mezclarlo con el resto de los ingredientes al final.