

PESTO ROJO

Los tomates secos, si no los tienes en aceite, puedes ponerlos a rehidratar en agua y después escurrirlos bien, el tiempo dependerá de los tomates utilizados. Una vez que están un poco tiernos hay que secarlos bien y ponerlos en aceite, aunque en realidad no es imprescindible para hacer esta receta. Lo que sí será ideal es retirar las semillas que contengan.

Pon en el recipiente que vayas a utilizar para triturar el pesto, sea manual o eléctrica, los tomates, los piñones, el ajo pelado y sin el germen interior, las hojas de albahaca, las gotas de zumo de limón, la guindilla, el azúcar y la sal. Añade también la mitad del aceite de oliva, tritura y ve añadiendo más aceite hasta obtener la textura y densidad deseada.

Finalmente incorpora el parmesano rallado y mezcla bien, añadiendo más aceite de oliva si fuera necesario. Deja reposar el pesto en el frigorífico para que todos los sabores se pronuncien y amalgamen.

Podrás utilizar este pesto rojo, rosso o siciliano untado sobre una tostada, bruschetta u otros tipos de masas de pan como la focaccia o la pizza, es ideal para hacer una salsa para la pasta o para servir sobre un risotto blanco, para acompañar unas patatas o unas verduras asadas... hay muchas opciones.

TAPENADE DE ACEITUNAS Y TOMATES SECOS

Todos conocemos el Tapenade, paté de aceitunas u [olivada](#), un [paté vegetal](#) muy sabroso que nos permite hacer variados aperitivos utilizándolo como base o disfrutarlo sencillamente untado en unos colines. Podemos hacer muchas variantes de esta pasta de aceitunas, como por ejemplo este **Tapenade de aceitunas y tomates secos**.

La elaboración es tan sencilla como cualquier tapenade, mojo o pesto, triturar los ingredientes una vez preparados (deshuesados, troceados, rehidratados...) y listo. Esta **receta de tapenade** la hemos preparado para servir sobre unas tostas con queso, pero hay muchas otras posibilidades de servicio, desde aderezo para unas patatas asadas, hasta aliño para un plato de pasta añadiendo un poco más de aceite de oliva. ¿Queréis probarla?

Ingredientes

100 gramos de tomates secos, 100 gramos de aceitunas negras deshuesadas, 2-3 dientes de ajo, 1 anchoa, unas hojas de albahaca fresca (cantidad al gusto), orégano seco, 1 c/p de zumo de limón, una pizca de azúcar, sal, aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Rehidrata los tomates en agua caliente, el tiempo dependerá del producto, pues no todos los tomates secos responden igual. Cuando vuelvan a estar tiernos, escúrrelos y ponlos en el recipiente que vaya a utilizar para triturar y hacer el tapenade, puede ser en el mortero si lo vas a hacer a mano, en un robot de cocina, o sencillamente en el complemento para triturar de la batidora de mano.

Añade las aceitunas una vez que las has deshuesado, pudiendo utilizar la variedad aragonesa arrugada si quieres un sabor más intenso, o las aceitunas negras normales que resultan más dulzonas. Pela los dientes de ajo, retírales el germen e incorpóralos también.

Incorpora la anchoa, la albahaca, el [orégano](#), el zumo de limón, el azúcar y la sal y finalmente un chorro de aceite de oliva. Tritura hasta que todos los ingredientes formen una pasta y rectifica después añadiendo un poco más de aceite para aligerar y emulsionar ligeramente. Rectifica también si fuera necesario de sal o azúcar, ésta ayudará a equilibrar la acidez del tomate. Puedes añadir también un golpe de pimienta recién molida si lo deseas.

El **Tapenade de aceitunas** ya está listo para servirlo sobre una tostada, rico para tomar solo o como base de un pincho sobre pan, en tus manos queda. ¡Buen provecho!

HUMUS DE TOMATES SECOS

Con pan pita está delicioso este **Hummus de tomates secos**, pero también son ideales los [Crackers de parmesano y harina de garbanzo](#) que os enseñábamos hoy, ¿con qué os apetece probar?. Sea cual sea vuestra decisión, os animamos a probar esta variante del puré de garbanzos tradicional de la cocina árabe que además de ser nutritivo y estar exquisito, el Hummus de tomates es saludable e ideal para tomar fresco.

La elaboración de la **receta de Hummus de tomates**, teniendo los garbanzos cocidos y la conserva de [tomates secos en aceite](#) hecha en casa, no te llevará más de cinco minutos. Es un meze ideal para un aperitivo o una cena informal, lo hemos dicho en varias ocasiones, incluso a quien no le gusta esta legumbre, le encanta el **hummus**, y recordemos que no podemos dejar de comer legumbres en verano.

Ingredientes

400 gramos de garbanzos cocidos (y un poco de caldo), 100 gramos de tomates secos en aceite de oliva, 2 c/s de [tahini](#), 2 dientes de ajo, 30 mililitros de aceite de oliva virgen extra (cantidad aproximada, según lo escurridos que estén los tomates secos en aceite), 1 ramita de cilantro (o perejil), 1 c/c de comino molido, 1 c/c de pimentón (puedes poner agridulce, mezclar el picante y el dulce o poner todo picante, según gustos), pimienta negra al gusto, zumo de limón al gusto, sal.

Elaboración

Pon en el vaso de la batidora los garbanzos y un poco de su caldo, los tomates secos en aceite sin necesidad de escurrirlos demasiado, el aceite que le incorpores con los tomates no se lo tendrás que añadir después, además potencia el sabor. Añade también el tahini, pela los dientes de ajo, córtalos por la mitad a lo largo para retirar el germen del interior e incorpóralos.

Lava y seca el cilantro o el perejil, sécalo bien y añade sus hojas, seguidamente el comino, el pimentón la pimienta negra, el zumo de limón y sal al gusto. Tritura hasta obtener un puré, que podrás aligerar con un poco más de aceite de oliva virgen extra si fuera necesario.

Prueba por si fuera necesario rectificar de sal o de alguna especia y cuando esté listo, pásalo a un recipiente que puedas servir en el centro de la mesa o en cuencos individuales para cada comensal.

Como ves, hacer el Hummus con tomates secos es fácil y rápido. Comer bien es posible con poco que hagamos en la cocina. ¡Buen provecho!

CONCENTRADO DE TOMATE

Después de hablaros de la pasta de tomate o concentrado de tomate, hemos pensado que os gustaría conocer una receta que elaboramos para tener un producto similar a nuestro gusto, y que utilizamos también como base de algunos guisos, como [cobertura de pizza](#), para dar un toque a carnes, pescados, pasta... es la **Pasta de tomate picante**. Si os gustó el [pesto rojo](#) y queréis algo del estilo pero muy picante, probadla.

Para elaborar la receta utilizamos **tomates secos**, e incorporamos ingredientes aromáticos y muy interesantes por su aportación en el sabor, como el jengibre, el ajo o las hierbas aromáticas. Esta **pasta de tomate** picante la conservamos normalmente durante unos diez días en un recipiente, cubriendo con aceite de oliva virgen extra, en el frigorífico. Decir que a veces es este mojo picante el que inspira la creación de un plato para poder disfrutarla.

Ingredientes

80 gramos de tomate seco, 12 gramos de raíz de jengibre fresca, 1 diente de ajo, 7 gramos de salsa harissa (se puede poner menos, así resulta bastante picante), 3 ramitas de cilantro fresco, 4-5 hojas de albahaca fresca, 1/2 c/p de pimienta negra, sal (al gusto), 30 gramos de aceite de oliva virgen extra, 50 gramos de agua (cantidad variable según la textura de la pasta que deseemos y la rehidratación de los tomates, utilizamos el agua en la que se han rehidratado).

Elaboración

Con unas horas de antelación, pon los tomates secos en agua para que se rehidraten, primero lávalos y después ponlos en un recipiente con agua. Cuando estén rehidratados, escúrrelos y reserva el agua para ir añadiendo según necesite la pasta de tomate.

Pon los tomates en el vaso de la batidora. Pela el jengibre y el ajo, trocéalos e incorpóralos al recipiente, añade también el cilantro y la albahaca picadas, la salsa harissa, la pimienta y la sal. Añade finalmente el aceite de oliva y un poco de agua.

Tritura con la batidora y ve añadiendo agua del remojo de los tomates según precise, pero muy poco a poco, es más fácil añadir que quitar. Prueba la pasta por si es necesario rectificar de algún ingrediente.

Una vez que tengas la pasta de tomate picante al gusto, pásala a un recipiente con tapa hermética y cubre con una fina capa de aceite de oliva virgen extra. Reserva en el frigorífico y dispón de ella para tus recetas cuando precisas.

Esperamos que os guste.

MOJO DE TOMATE

Una vez que tengas los ajos asados puedes preparar el mojo, pon en el recipiente de la batidora unos 12 dientes de ajo gordos, el tomate seco en aceite (escurrido pero no demasiado porque habrá que añadir aceite de oliva virgen extra, eso si el tomate en aceite es casero), sal, pimentón picante o agridulce al gusto y tritura. Según veas la consistencia del mojo o pesto, añade aceite de oliva virgen extra a hilo mientras continúas triturando, hasta que obtengas la salsa a tu gusto. Prueba y rectifica si es necesario.

Pon el mojo de tomate y ajo asado en una manga pastelera.

Emplatado

Corta las patas de pulpo cocidas en rodajas y disponlas en el plato de servicio, añade sal al gusto. Reparte el mojo de tomate y ajo asado, y pincha un trocito de cebollino. Termina espolvoreando un poco de pimentón ahumado y aderezando con aceite de oliva virgen extra al gusto. ¡Buen provecho!

ENSALADA DE BONITO Y TOMATE SECO

Esta **receta de ensalada de bonito** y tomate seco, sabor, textura y sencillez en su elaboración.

Como veréis, utilizamos las obleas de empanadillas para componer esta ensalada, la verdad es que estas obleas son ideales como fondo de despensa, son muy versátiles y eso que casi nunca hacemos empanadillas, generalmente le damos otras utilidades. En esta **Ensalada de bonito y tomate seco** veis una de ellas, destacar que resultan muy

crujientes y ligeras, pues no las freímos, quedan así de bien en el microondas.

Ingredientes (4 comensales)

12 obleas de empanadillas, 100 gramos aprox. de ensalada variada, 180 gramos de bonito en aceite, 8 tomates secos en aceite, ½ cebolla tierna, unas hojas de cilantro fresco, semillas de sésamo negro, aceite de sésamo, aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, sal.

Elaboración

Prepara las obleas para hacerlas crujientes, para ello, con ayuda de un pincel de cocina, pinta por las dos caras cada oblea con un poco de aceite de oliva, a continuación ponlas en un plato (nosotros ponemos dos cada vez) y llévalas al microondas, a unos 850 vatios durante 50-60 segundos, deben quedar ligeramente doradas y crujientes, retíralas del plato y déjalas enfriar, continúa preparando el resto de obleas.

Prepara una vinagreta con la cebolla tierna y el cilantro picados, y añadiendo aceite de oliva, un poquito de aceite de sésamo y de zumo de limón (al gusto), las semillas de sésamo negro y sal, mezcla bien y reserva.

Escurre el bonito en aceite y separa las lascas, finalmente corta el tomate seco en juliana fina, mezcla la mitad de éste con la ensalada variada, el resto será para coronar el plato.

Emplatado

Sirve como base una oblea, a continuación **ensalada** con tomate seco y unas **lascas de bonito**, vuelve a colocar otra oblea y repite con la ensalada. Termina con una **oblea** más y corona con la juliana de tomate seco. Justo antes de servir, adereza con la vinagreta de cebolla y cilantro, y a comer. ¡Buen provecho!

MOZZARELLA CON AGUACATE Y PESTO DE TOMATE

La Mozzarella con aguacate y pesto de tomate seco que os animamos a preparar y deleitar con ella a vuestros comensales, es una receta sencillísima, rápida de hacer y altamente adictiva, es ideal para incluir en el recetario de verano, para disfrutar de un plato fresco.

Esta receta de **Mozzarella con aguacate** puede ser un entrante que en un día especial sustituya a la ensalada, para acompañar irán muy bien unas tostadas finas, unos colines, pan pita ligeramente tostado, una focaccia... esperamos que ya tengáis ganas de probarlo, y cuando lo hagáis, compartáis vuestra opinión y las variantes de la receta si las habéis llevado a cabo.

Ingredientes (4 comensales)

2 bolas de mozzarella, 1 aguacate grande, 4 tomates cherry, 4 anchoas, albahaca, pimienta negra recién molida, aceite de oliva virgen extra.

Para el pesto de tomates secos

140 gramos de tomates secos en aceite, 1 pimiento del piquillo, 2 anchoas, 30 gramos de almendras (o piñones), 1 diente de ajo, 4-6 hojas grandes de albahaca, 1 guindilla roja, 1 c/p de mostaza en grano, pimienta negra recién molida, aceite de oliva de la conserva de los tomates, unas gotas de vinagre de Jerez, sal si precisara.

Elaboración

Empieza preparando el **pesto de tomate seco**, parecido al pesto rojo que ya compartimos con vosotros. Para ello, pon todos los ingredientes en el vaso de la batidora y tritura hasta obtener una salsa densa, aligérala al gusto con un poco de aceite de oliva virgen extra. Reserva en el frigorífico.

Corta la mozzarella en lonchas, debes obtener tres lonchas de queso para cada comensal, según el tamaño de tus piezas de mozzarella quizá necesites una bola más. Escúrrela bien y reserva.

Pela el aguacate y córtalo también en rodajas, de éste necesitarás dos unidades por comensal, en la parte del hueso puedes añadir un corte de menor tamaño o simplemente dejarlo vacío.

Emplatado

Coloca una loncha de mozzarella, cúbreala con pesto y una rodaja de aguacate, vuelve a poner otra loncha de mozzarella, pesto y aguacate. Termina con la receta de mozzarella y corónala con una anchoa enroscada, el tomate cherry abierto por la mitad y unas hojas de albahaca fresca. Antes de servir, añade un poco de pimienta negra directamente del molinillo y unas gotas de aceite de oliva virgen extra. ¡Buen provecho!

ARMONICHE CON TOMATE SECO REQUESÓN Y ANCHOAS

Para preparar la pasta armoniche de la que hablábamos recientemente, hoy no hemos preparado una salsa contundente, en estos días de calor apetecen más platos frescos pero sin prescindir del sabor, y sabrosísimos resultan estos **Armoniche con tomate seco, requesón y anchoas**, aromatizados con abundante albahaca morada, que ofrece también un sabor intenso, con un punto fresco y picante superior.

Para elaborar esta **receta de Armoniche** con tomate seco, requesón y anchoas os recomendamos que principalmente las anchoas sean de calidad, el tomate seco en aceite lo podéis preparar en casa, sale buenísimo, puedes elegir el aceite de oliva virgen extra que más te guste, ya aportará sabor al plato y sale más económico que si lo compras preparado. Seguro que tienes tu requesón preferido...

Ingredientes (4 comensales)

400 gramos de pasta armoniche, 80 gramos de **tomates secos en aceite**, 140 gramos de requesón, 12-16 anchoas en semiconserva, 1 manojo de albahaca morada (puedes utilizar albahaca normal), 2 c/s de piñones tostados, pimienta negra recién molida, aceite de oliva virgen extra, sal.

Elaboración

Pon una olla con abundante agua para cocer la pasta. Cuando rompa a hervir añade la sal y a continuación la pasta, muévela para que no se pegue, deja que el agua recupere la temperatura y entonces reduce a fuego medio, deja cocer unos 10 minutos o hasta que la pasta esté al dente.

Cuando esté hecha, si vas a tomarla fría puedes pasarla por un baño de agua fría para cortar la cocción, escurrirla y aderezar con aceite de oliva virgen extra. La mantendrá hidratada mientras preparas el acompañamiento de la pasta.

Trottole con salsa de tomate seco

Vamos con una receta de pasta para elaborar cualquier día entre semana y así alternar con otras recetas de **pasta con tomate** que tanto gustan en todos los hogares. En esta ocasión combinamos tomates secos en aceite que aportan un intenso sabor, y tomates cóctel o cherry frescos, que aportarán eso, frescor al paladar. Añadimos además otros ingredientes que además de combinar muy bien, hacen que pierda calor el plato.

En primavera y verano queremos reducir la temperatura de los platos o directamente preparar platos fríos, y la verdad es que estos **Trottole con salsa de tomate seco** están igual de ricos recién hechos, como dejándolos enfriar a temperatura ambiente. La salsa de tomate seco es como un mojo o un pesto, una pasta muy espesa que se integrará perfectamente en una pasta como los [trottole](#) u otra similar. Esperamos que os guste la receta.

Ingredientes (4 comensales)

350 gramos de Trottole (u otro tipo de pasta similar), 40 gramos de alcaparras, 12 tomates cherry, 1 bola de mozzarella de búfala, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra, sal.

Para la salsa

220 gramos de tomates secos en aceite, 1 diente de ajo, pimienta negra, sal, aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Prepara la salsa, puedes partir de los tomates secos en aceite (ver [receta](#)) o de unos tomates secos que tengas en la despensa. En este caso, la noche anterior ponlos en

remojo, al día siguiente, a la hora de preparar la salsa, estarán en su punto de hidratación.

Pon los tomates rehidratados (o en aceite, pero bien escurridos), en el vaso de la batidora, añade el ajo previamente pelado y retirando el germen del interior. Salpimenta al gusto y según consideres, añade más aceite de oliva virgen extra (si son los tomates rehidratados, añade un buen chorro de aceite de oliva).

Puedes añadir un poco de albahaca o piñones, acercándote a la elaboración del [pesto rojo](#). Tritura hasta obtener una pasta homogénea, prueba y rectifica de sal si fuera necesario, y reserva. Por cierto, es posible que te sobre pasta, guárdala en un tarrito bien cerrado, añádele un poco de aceite para que cubra la superficie y reserva en el frigorífico para otras recetas.



Cuece la pasta en abundante agua con sal como haces normalmente, mientras tanto, lava y corta en cuartos los tomates cherry, escurre bien las alcaparras de su líquido de gobierno y desmiga la mozzarella con las manos.

Cuando la **pasta** esté **al dente**, escúrrela conservando aproximadamente medio vaso del agua de la cocción, incorpora entonces la pasta de tomate seco y mezcla bien.

Emplatado

Sirve los **trottole** en los platos y reparte los **tomates**, las **alcaparras** y la **mozzarella**, añade unas hojas de albahaca y un poco de sal y aceite de oliva virgen extra sobre los tomatitos. ¡Buen provecho!



Vamos con una receta de pasta para elaborar cualquier día entre semana y así alternar con otras recetas de **pasta con tomate** que tanto gustan en todos los hogares. En esta ocasión combinamos tomates secos en aceite que aportan un intenso sabor, y tomates cóctel o cherry frescos, que aportarán eso, frescor al paladar. Añadimos además otros ingredientes que además de combinar muy bien, hacen que pierda calor el plato.

En primavera y verano queremos reducir la temperatura de los platos o directamente preparar platos fríos, y la verdad es que estos **Trottole con salsa de tomate seco** están igual de ricos recién hechos, como dejándolos enfriar a temperatura ambiente. La salsa de tomate seco es como un mojo o un pesto, una pasta muy espesa que se integrará perfectamente en una pasta como los [trottole](#) u otra similar. Esperamos que os guste la receta.

Ingredientes (4 comensales)

350 gramos de Trottole (u otro tipo de pasta similar), 40 gramos de alcaparras, 12 tomates cherry, 1 bola de mozzarella de búfala, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cuece la pasta en abundante agua con sal como haces normalmente, mientras tanto, lava y corta en cuartos los tomates cherry, escurre bien las alcaparras de su líquido de gobierno y desmiga la mozzarella con las manos.

Cuando la **pasta** esté **al dente**, escúrrela conservando aproximadamente medio vaso del agua de la cocción, incorpora entonces la pasta de tomate seco y mezcla bien.

Emplatado

Sirve los **trottole** en los platos y reparte los **tomates**, las **alcaparras** y la **mozzarella**, añade unas hojas de albahaca y un poco de sal y aceite de oliva virgen extra sobre los tomatitos. ¡Buen provecho!



Escurre los tomates secos y córtalos en dos o tres trozos, según el tamaño que tengan, conviene que queden grandes para que esté en armonía con la pasta. Pon los tomates en un cuenco e incorpora las hojas de albahaca limpias y secas, el requesón desmigado, los piñones, una pizca de sal (dependiendo de lo saladas que estén las anchoas) y aceite de oliva virgen extra, puede ser el de los tomates.

Las anchoas puedes cortarlas en dos o tres trozos y añadirlas al preparado, pero personalmente preferimos añadirlas después para que queden repartidas en todos los platos, de lo contrario en unos puede haber más que en otros y en este caso sí se nota, por el equilibrio del sabor en el plato.

Emplatado

Sirve la **pasta armoniche** y reparte el preparado de **tomates secos, requesón y albahaca**, termina repartiendo las **anchoas** y aderezando con el aceite de oliva. ¡Buen provecho!