

# El tomate





Hay muchas variedades, unas son más apropiadas para presentar en crudo en ensaladas; otras para hacer pan con tomate, o para hacer salsa, para rellenarlos, etc.



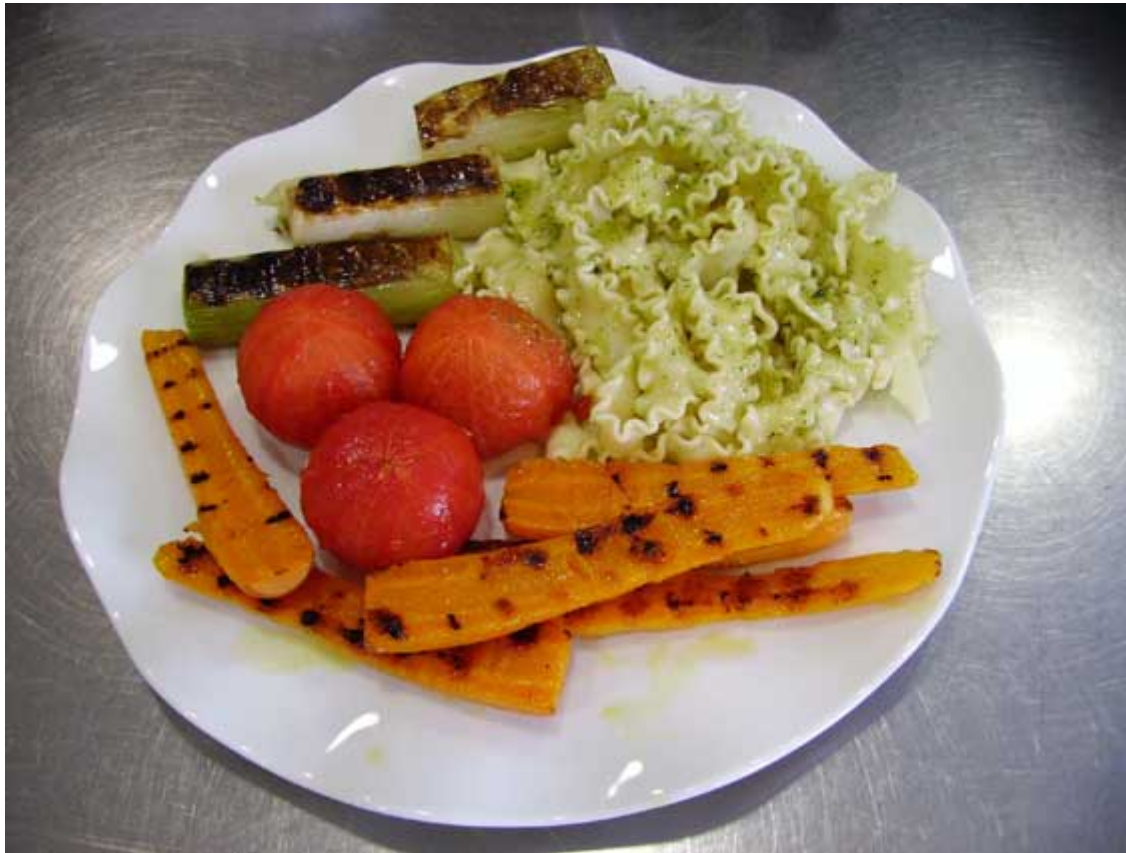
Se conserva mejor en la nevera.

Partido en ensaladas, dura poco tiempo con buena presencia, por lo que interesa hacer las ensaladas en el día.

Si van a pasar varias horas, desde su realización a su consumición, conviene taparlo con plástico, para que quede herméticamente cerrado.







Si se quieren pelar:

- hay que escaldarlos en agua hirviendo 1 minuto;
- luego se escurren y se refrescan con agua fría.
- se les da un cortecito en forma de cruz en el tallo y se tira suavemente de la piel.

# Salsa de tomate con tomate natural

- Pelar y cortar la cebolla y ponerla al fuego hasta que esté muy hecha: debe quedar transparente, y un poco dorada.
- Añadir el tomate.
- Si se hace con tomate fresco han de ser tomates maduros de temporada. Se parten los tomates por la mitad y se rallan.
- Se dejar cocer hasta que se concentre y tome un color intenso.
- Si el tomate es ácido conviene añadirle una cucharadita de azúcar.



# Salsa de tomate con tomate en conserva

- El comercio ofrece actualmente tomate natural entero o bien tomate triturado.
- Tanto si se utiliza un tipo como el otro, el sistema para hacer la salsa de tomate es el mismo que si se utilizan tomates naturales.



# El gazpacho

- Es un plato típicamente español elaborado en gran parte con tomates.
- Se pone el pan a remojo con el agua y el vinagre. Se añaden los tomates, el pepino, el pimiento verde y un poco de aceite, y se tritura.
- Se pasa por el colador chino, para retirar las pieles.
- Si el tomate es muy caldoso, no se le suele añadir agua. Se sazona y se sirve muy frío.







[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)