



**ILTRE. AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS**

Recetas Feria del tomate

La Aldea de San Nicolás

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Carpaccio de champiñones con tomate concasse y salsa de pimienta Sichuan

INGREDIENTES:

Pan de molde	
Albahaca	6-7hojas
Ajo	1/2diente
Piñones	20-30ud
Queso rallado	1cucharada
Aceite de oliva	c/s
Crema de queso	
Rulo de queso de cabra	1ud
Crema de queso	3cucharadas
Nata	100ml
Coulis de tomate	
Tomates maduros	2ud
Azúcar	1cucharada
Gelatina neutra	2láminas
Sal	c/s
Aceite de oliva	1cucharada



ELABORACION:

Salsa: machaca en el mortero la pimienta de Sichuan, ponla en el recipiente en el que prepararás la salsa e incorpora la piel de lima seca recién rallada, la albahaca, el ajo en polvo y la sal, a continuación incorpora el queso fresco y mezcla bien. Cubre el recipiente con film transparente y déjalo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Pela los tomates, puedes escaldarlos si lo deseas para que resulte más fácil retirar la piel. Córtales en gajos y retira las semillas del interior, dejándolos escurrir bien para que suelten el agua de vegetación. Corta los gajos en tiras y después en cubitos, algo más grandes que una brunoise, reserva. Guarda la parte de las semillas, también denominada *caviar de tomate*, para otra receta de cocina.

Limpia bien los champiñones, corta el pie y pela el sombrero (puedes hacerlo en vertical o en horizontal, para una presentación más elegante utiliza sólo la parte blanca del sombrero y reserva los pies para otras recetas, entonces quizá necesites más champiñones).

OBSERVACIONES: Sirve en los platos el Carpaccio de champiñones, coloca en el centro un aro de emplátar y rellénalo con el tomate concasse, extrae un poco de piel de lima fresca con ayuda de un zester y repártela, sala al gusto y añade la salsa de pimienta Sichuan. Finalmente adereza con un hilo de aceite de oliva virgen extra y sirve.



HEM. AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

PRODAE

COAGRISAN

FELO MONZÓN GORRA-BALAZA

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Vasitos de ensalada caprese con crujiante de menta

INGREDIENTES:

Pan de molde	
Albahaca	6-7hojas
Ajo	1/2diente
Piñones	20-30ud
Queso rallado	1cucharada
Aceite de oliva	c/s
Crema de queso	
Rulo de queso de cabra	1ud
Crema de queso	3cucharadas
Nata	100ml
Coulis de tomate	
Tomates maduros	2ud
Azúcar	1cucharada
Gelatina neutra	2láminas
Sal	c/s
Aceite de oliva	1cucharada



ELABORACION: Tostar el pan (con la forma del fondo del vaso). Hacer el pesto.

Para la crema de quesos triturar todos los ingredientes en con la batidora.

-Para el Coulis de tomate: Poner los tomates pelados y sin pepitas en el vaso de la batidora. Añadir el azúcar, la sal y el aceite y triturar bien. Poner en un cazo un poco del tomate triturado y calentar. Añadir las hojas de gelatina(hidratada) y mezclar bien. Añadir poco a poco el resto y dejar enfriar de 2-3h en el frigorífico.

OBSERVACIONES: Montar: pan en el fondo del vaso, pesto, queso en crema y el Coulis de tomate.



HEM. AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

PRODAE

COAGRISAN

FELO MONZÓN GORRA-BALAZA

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Pulpo con mojo de tomate y ajo asado

INGREDIENTES:

Patatas cocidas	2-4
Tomates secos en aceite de oliva	12ud
Ajos	1,5 cabezas
Pimentón picante	c/s
Pimentón dulce	c/s
Sal	
Aceite de oliva virgen	
Cebollino	



ELABORACIÓN: Prepara el ajo asado con antelación, corta la parte superior de las cabezas de ajos y colócalas sobre papel de aluminio de forma individual, adereza con sal y aceite de oliva virgen extra y cierra el papel de aluminio formando paquetitos. Introduce en el horno caliente a unos 175° C, y hornea durante media hora o hasta que los ajos estén hechos, lo notarás al presionar el paquete, están tiernos. 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 agrídulce al gusto y tritura. Según veas la consistencia del mojo o pesto, añade aceite de oliva virgen extra a hilo mientras continuas 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.

OBSERVACIONES: Corta las patatas 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.



AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



GOBIERNO DE CANARIAS
SECRETARÍA GENERAL DE POLÍTICA TERRITORIAL Y ADMINISTRACIÓN LOCAL



PRODAE



COAGRISAN



FELO MONZÓN
CONSEJO REGULADOR

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Polenta frita con tomates al horno y gorgonzola

INGREDIENTES:

Polenta precocida	100g
Agua	ml
Mantequilla	25g
Sal	
Aceite de oliva	
Tomates	12ud
Orégano	
Pimienta negra	
Sal	
Aceite de oliva	
Queso gorgonzola	



ELABORACIÓN: Pon el agua en un cazo y llévala a ebullición. Cuando entre en hervor vierte la polenta en forma de lluvia mientras mezclas con una cuchara o espátula, baja el fuego y deja cocer unos 6-8 minutos sin dejar de remover y añadiendo sal al gusto y la mantequilla.

En cuanto retires la polenta del fuego, viértela en un recipiente plano, una bandeja cuadrada o rectangular, dándole un grosor de un centímetro aproximadamente. Deja enfriar.

Cuando se enfríe la polenta vuélcala sobre un plato grande o sobre la superficie de trabajo y córtala en bastones. Pon una sartén a calentar con un poco de aceite de oliva (también se puede hacer con mantequilla o con mucho aceite). Fríe los bastoncitos de polenta hasta que esté crujiente por todos los lados.

Lava bien los tomates y córtalos por la mitad. Ponlos en la bandeja del horno y sazónalos con la pimienta, la sal, el orégano y el aceite de oliva. Hornealos a 100°C durante 1,5-2h.

OBSERVACIONES: Coloca los tomates en platos de servicio que puedan ir al horno, sobre cada mitad de tomate sirve uno o dos bastones de polenta frita y finalmente coloca un dado de queso gorgonzola. Dale un golpe de calor en el horno para que se funda el queso y finalmente, riega con un hilo de aceite de oliva y decora con unas hojitas de menta o albahaca.



AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



GOBIERNO DE CANARIAS
SECRETARÍA GENERAL DE POLÍTICA TERRITORIAL Y ADMINISTRACIÓN LOCAL



PRODAE



COAGRISAN



FELO MONZÓN
CONSEJO REGULADOR

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Sopa fría de tomate con helado de albahaca

INGREDIENTES	
Para la sopa	
Tomate	500g
Pepino	1 ud
Cebolla	1 ud
Diente de ajo	1 ud
Agua de beber	½ l
Aceite de oliva	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Para el helado	
Manzana ácida	1 ud
Caldo de verduras	0,03 l (2cucharadas)
Huevo	1 ud
Aceite de oliva	Al gusto
Albahaca fresca	Al gusto (Varias hojas)
La ralladura de limón	½ ud
Sal /pimienta	Al gusto
Azúcar	0,025 g (¼ cucharadita)



ELABORACIÓN

Para la sopa de tomate:

- Cebolla y ajo en brunoise y sofreír con aceite de oliva.
- Concasse de los tomates y añadir al sofrito y formar una salsa con el tomate hasta que esté medianamente espeso. Reservar.
- Pelar los pepinos y trocear. Mezclar con el sofrito, batir si quieres que la mezcla quede más fina. Refrigerar.

Para el helado:

- Trocear la manzana con la piel y mezclar con el caldo de verduras y el huevo duro, triturar bien hasta que forme una mezcla homogénea.
- Añadir las hojas de albahaca picada con la sal, la pimienta, el azúcar, el zumo de limón y la ralladura. Mezclar bien y agregar el aceite y volver a remover. Meter en el congelador y remover de vez en cuando para evitar que se hiele. Debe quedar una mezcla cremosa.

Servir la sopa de tomate bien fría en un cuenco, añadir el helado en bolas o torneado y espolvorear un poco de albahaca o poner la hoja entera.

PREELABORACIÓN

- Hacer fondo neutro (sólo verduras).
- Brunoise cebolla y ajo.
- Concasse tomates
- Sancochar el huevo.
- Picar la albahaca.
- Hacer zumo de limón.
- Rallar la piel del limón.

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Dulce de tomate a la canela con semifrío de queso de cabra

INGREDIENTES	
Para el dulce de tomate	
Tomates maduros	1000g
Azúcar	750g
Zumo de limón	0.06l
Canela en rama	Al gusto
Cascara de limón	Al gusto
Queso semifrío	
Queso de cabra fresco	200g
Nata	0.1 l
Claras de huevo	2 ud
Hoja de gelatina neutra	1 ud



PREELABORACIÓN

Escaldar, pelar y quitar las semillas de los tomates

ELABORACIÓN

-Para el dulce de tomate:

Escaldar, pelar y quitar las semillas de los tomates. Añadir el azúcar, el zumo de limón y la rama de canela y remover, constantemente, hasta que se forme la mermelada. Enfriar y reservar en la nevera.

-Para el queso:

Retirar la corteza y mezclar con la nata hasta obtener una crema. Montar las claras a punto de nieve y añadir la hoja de gelatina. Dejar enfriar y servir.

Servir en frío en una copa, con el dulce de tomate por encima.

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS I FERIA DEL TOMATE



Gazpacho de Bloody Mary

INGREDIENTES:

TOMATES MADUROS	1 kilo
CEBOLLA	1 pieza
PIMIENTO ROJO GRANDE	1 pieza
PIMIENTO VERDE	1 pieza
AJO	2 dientes
MIGA DE PAN	250 gramos
AGUA	200 ml
VINAGRE DE JEREZ	4 cucharadas
ACEITE DE OLIVA	150 ml
SAL	c.s.
PEPINO	1 pieza
VODKA	¼ litros
LIMÓN	200ml
TABASCO	c.s.
WORCESTERSHIRE- LEAN PERRY	c.s.



ELABORACIÓN:

Poner toda la verdura en un recipiente después de pelar.
La verdura, con un poco de sal, aceite de oliva y agua. Triturar.
Incorporar el pan remojado, con el agua y el vinagre también.
Triturar bien y dar el punto de sal. Pasar por un chino.
-Bloody Mary de gazpacho:
Vodka-3 partes.
Gazpacho-6 partes.
Limón-1 parte.
Lean-Perry-3 gotas.
Tabasco-3 gotas.
Sal- Pimienta negra- c.s.

PREELABORACIÓN

Lavar bien toda la verdura.
Pelar y despicar el pepino.
Remojar el pan con el agua el vinagre.



AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



Consejería de Agricultura,
Ganadería y Pesca



PRODAE



COAGRISAN



FELO MONZÓN
OFICINA BACCAL