

# Recetas Feria del tomate

La Aldea de San Nicolás



Croquetas de espinacas y tomate con salsarrama

### Ingredientes;

- Espinacas
- Leche
- Mantequilla
- Cul
- SalHuevo
- Cebolla
- Harina
- · marma
- Aceite
- Nuez Moscada
   Pan Rallado

### 150gr0,500l

60gr

c/s

3ud

1ud

60gr

c/s

c/s

c/s



Desarrollo;

-Freimos en

-Servimos las

salsarrama(

croquetas con

Boleamos croquetas

huevo y pan rallado

-Rebozamos con

abundante aceite

mayonesa+tomate)

#### Pre elaboración;

- -Picar en brunoise la cebolla
- -Pochar la cebolla
- -Lavar espinacas, cocerlas y escurrirlas
- -En una cacerola poner a calentar la mantequilla y chorrito de aceite
- -Cuando la mantequilla este derretida añadir la cebolla pochada y dejar unos minutos
- -Añadir seguidamente la harina y rehogarla e ir
- añadiendo la leche caliente
- -Añadir espinacas
- -Añadir sal, pimienta y nuez moscada
- -Mezclamos todo bien y dejamos unos minutos al
- fuego hasta que esté bien la masa
- -Retiramos y dejamos enfriar
- -Hacer salsa de tomate
- -Hacer mayonesa

## COAG









## II FERIA DEL TOMATE



### Flan de tomate con nata

889		
	INGREDIENTES	
	Tomate	500g
	Yema de huevo	3ud
	Pimiento rojo	1ud
*	Huevos	2ud
*	Albahaca	s/c
	Aceite de oliva	50 <u>cc</u>



### Preelaboración

Cortar tomate en tomate con case. Y pasar por pasapure. Pelar pimiento pasando sobre fuego directo y quitar semilla y nervaduras, hacerlo puré. Picar albahaca y rociar con aceite.

#### Elaboración

Mezclar el puré de tomate, el apure de pimiento, los huevos, las yemas, sal, pimienta y albahaca.

Ponerlos en un molde y cubrirlo con papel de aluminio.

Cocina al baño maría, en el horno 180ºC 40 min aproximadamente.













### Gelatina de tomate con queso de cabra

INGREDIENTES		
Tomates maduros	500gr	
Sal	c/s	
Pimienta	c/s	
Aceite de oliva	15ml	
Gelatina neutra	2 sobre	
Queso de cabra	125ar	



### PREELABORACIÓN

Escaldar y pelar los tomates.

Batirlos tomates con minipimer + sal, pimienta y aceite. Separar un vaso de tomate, colarlo en un cazo y añadir la gelatina. Mezclar bien.

### **ELABORACIÓN**

Cuando esté a punto de hervir lo apartamos y lo añadimos al resto del tomate. Vertemos en un molde rectangular y dejamos enfriar en la nevera durante 24 horas. Desmoldamos y servimos poniendo el queso de cabra entre dos porciones, gusto.











## II FERIA DEL TOMATE



### Gominolas de tomate

### **INGREDIENTES**

Tomate	0,5001
Azúcar	0,300gr
Gelatina	6 laminas



### **PREELABORACIÓN**

-Lavar v pelar tomates

-Pasar los tomates por la túrmix y colar para quitar semillas

-Cortamos las seis láminas por la mitad y las cubrimos con agua fría en un bol y las dejamos un par de minutos a remojo.

### **ELABORACIÓN**

En una cazuela echar el zumo de tomate con el azúcar, cuando comience a hervir añadir láminas de gelatina. Poner en moldes y refrigerar en nevera durante 3-4 horas.













### Mousse y su paté de tomate

tomates bastante maduros	700 gr
pimiento rojo	1 und
tomate seco en polvo	c/s
caldo de pollo	300 ml
gelatina sin sabor	8-9 hojas
nata líquida	50 ml
sal	c/s
aceite	c/s
pimienta molida	c/s



### **PREELABORACIÓN**

- Meter, antes de empezar los 6 moldes que vayamos a utilizar en el congelador, para que estén muy fríos cuando los vayamos a usar.
- Escaldar los tomates durante un minuto en aqua hirviendo
- Remojar los tomates en agua muy fría para que se enfríen, pelarlos y quitarles las pepitas.
- Picar la pulpa y dejarlo escurrir.
- Remojar el pimiento con agua fría, pelarlo, quitarle las nervios y las semilla
- Triturarlo mucho.

#### **ELABORACIÓN**

- Calentar el caldo de pollo o ave, al gusto y, cuando esté caliente (sin hervir) añadir las hojas de gelatina.
- Remover el caldo hasta que la gelatina se derrita y apartarlo del fuego.
- Mezclar la pulpa de los tomate, el puré de pimiento y la nata en la olla del caldo y remover. Añadirle sal, un chorrito de aceite y pimienta al gusto.
- Poner la mezcla en los moldes y dejar en la nevera, al menos, 3 horas.











### II FERIA DE SAN NICOLAS



### Pan de tomate

### **INGREDIENTES:**

Lavadura fresca 25 gr Harina de fuerza 210 gr Azúcar 15 gr Sal 8 gr Aceite de oliva 90 ml Agua 100 gr Salsa de tomate 100 gr



### PREELABORACION:

Pesar todos los ingredientes. Hacer la salsa de tomate.

Tamizar la harina.

#### **ELABORACION:**

Hacer un volcán von la harina, mezclar con el agua la sal y la azúcar hasta que se disuelva, en el centro del volcán incorporar una parte del agua, mezclamos y amasamos, cuando absorba el agua continuaremos incorporándole el liquido poco a poco, tanto el agua como la salsa de tomate. Amasar hasta que quede una masa homogénea. Dejaremos fermentar el pan durante 40 minutos.

Cortaremos la masa en el tamaño deseado y le daremos la deseada. Hornearemos el pan durante 40 minutos a 180 °C.

OPCIONAL: a la mezcla se le podría añadir tomate seco cortado en brunoise o aceituna negra.













## Salmorejo aldeano y cerezas

i•		
INGREDIENTES		
Tomate	1kg	
Cebolla	1 Unid.	
Manzanas	1Unid.	
Cerezas	250gr	
Pimento	1Unid.	
Miga de pan	30gr	
Aceite de oliva	C/s	
Vinagre de jerez	C/s	
Sal	C/s	



#### PREELABORACION:

Trocear la miga de pan, y ponerla en remojo con agua.

Quitar el hueso de las cerezas.

Cortar la cebolla, el tomate, la manzana, las cerezas y el pimiento.

Haremos un coulis con las cerezas (azúcar, agua y las cerezas).

### **ELABORACION:**

Mezclar todas las frutas, el tomate, la cebolla y el pimiento en un recipiente, e ir cocinándolo por orden de dureza.

Incorporar las migas de pan, el agua del remojo, el vinagre y el aceite de oliva.

Sazonar y molerlo todo bien, y volver a cocinar.

Pasar por el chino y enfriarlo.

Guarnecerlo por ejemplo con aguacate y pimientos dulces.

Añadirle el coulis al final, a la hora de servir.











## I FERIA DEL TOMATE



# Tartas de tomate con cebolla caramelizada al graten

### Ingredientes

Masa de hojaldre | 1 kg
Tomates | 2 kg
Ceboilas | 1 kg
Queso. | 0,250 kg
Mantequilla | c/s
Aceite de oliva virgen | 2 L
Huevos |
Perejil1 | Ramillete



#### Preelaboración

Harina

-Masa de hojaldre; Estirar cortar con un corta pastas redondo de unos

c/s

5mm de diámetro, pintar con huevo batido.

-Cortar cebollas en medias julianas finas.

-Lavar, Cortar el tomate en rodajas muy finas.

-Lavar cortar el perejil en brunoise. -Precalentar el horno a 200 º c

#### Elaboración

-En una saeté añadimos la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva c/s y caramelizamos la cebolla 25 min aprox.

-En una bandeja de horno colocamos las tartas pintadas de huevo y ensamblamos una rodaja de tomate rectificamos de sal pimienta, cebolla caramelizada y queso espolvoreado. -Hornear, entre 15 v 18 minutos.

-Acabamos con pereiil picadito.









FELO MONZÓN GRAU-BASSAS

