



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

Recetas Feria del tomate

La Aldea de San Nicolás

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS
III FERIA DEL TOMATE



Tomates cherry dulce

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Tomates Cherry	100
Azúcar	4k
Agua	2litros
Col verde o repollo	



PREELABORACIÓN

Servirlo brochetas de madera, para pinchar las brochetas tipo erizo, también se puede servir en vasos llenos de sal gorda, bandejas cuadradas de madera para servir.

ELABORACIÓN:

Prepara los tomates cherry pinchándolos en palillos de los dientes. En una cacerola, poner el azúcar a fuego medio. Hacer el caramelo. Menear la cacerola de un lado a otro para mover el caramelo sin cuchara. Antes de que el caramelo endurezca, girar la cacerola y mojar cada tomatito.



AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE MASPALOMAS



FERIA MONTAÑÓN GRAN-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS
III FERIA DEL TOMATE



Coctel picante de tomate

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Tomates maduros	½ kg
Aceitunas negras	7 unid
Limón	½ unid
Hielo picado	c/s
Agua mineral	400 ml
Albahaca	½ manojo
Tequila	c/s
Sal	c/s
Pimienta negra recién molida	c/s



Preelaboración: Pelar los tomates y despepitálos. Deshuesar las aceitunas y picarlas. Pelar el limón muy bien y cortarlo en mirepoix. Picar la albahaca y reservar unas hojas para decorar

ELABORACIÓN:

En una batidora americana meter los tomates troceados a grosso modo, las aceitunas, el limón, el agua, un chorrito de tequila (al gusto) y triturar muy bien. Salpimentar al gusto. Servir en vasos llenos de hielo picado.



AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE MASPALOMAS



FERIA MONTAÑÓN GRAN-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Cus cus de tomate y cherry dulce

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Cus cus	5k
agua	6 litros
cebolla roja	3k
nueces	1k
dátiles	1 k
ajos	1k
tomates cherry	100 unidades
perejil	c/n
hierba huerto	c/n



PREELABORACIÓN

Capsulas de papel medias, bandejas cuadradas de madera para servir.

ELABORACIÓN:

Para cocer el cuscús, ponerlo en un bol junto con una taza de agua hirviendo y 1 cucharada de aceite de oliva. Tapar completamente y dejar que el cuscús absorba el agua durante 5 minutos. Destapar el cuscús y revolver. Agregar todos los ingredientes. Mezclar.
Aliñar con el aceite de oliva, y sal y pimienta al gusto.



EL AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE
MASPALOMAS



FELO MONZÓN
GRAU-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Falso tomate

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Ajo blanco tradicional (ver ficha)	c/n
Agua de tomate o zumo de tomate natural	300ml
Gelatina vegetal	8 grms
Colorante rojo , si fuera necesario	c/n
Picatostes de pan	c/n
Aceite aromatizado (orégano, tomillo , romero , etc...)	c/n



ELABORACIÓN:

Lo primero realizamos un ajo blanco tradicional, y lo pasamos por la túrmix que nos quede muy fino, lo haremos de forma que quede con textura de crema. , no demasiado líquido.

Lo colocamos en papel film en forma de flor, imitando un tomate, le hacemos un nudo y los pasamos a congelación.

Por otro lado ponemos a calentar el agua de tomate o zumo de tomate natural, en un cazo lo llevamos a ebullición y lo quitamos del fuego hasta llegar a unos 65 grados para poder bañar nuestros falsos tomates.

Una vez el ajo blanco este congelado le clavamos una brocheta en la parte superior, y los bañamos en nuestra cobertura de tomate y lo reservamos, a temperatura ambiente para que el interior se valla descongelando y quede nuevamente líquido en el interior de nuestra cobertura.

Para emplatarlo colocaremos nuestros picatostes en el fondo del plato, y nuestro tomate encima de estos, le colocaremos el rabito verde de un tomate real sobre el falso tomate y aderezamos con unas gotas de aceite aromatizado.



EL AYUNTAMIENTO DE
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE
MASPALOMAS



FELO MONZÓN
GRAU-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Milhojas de tomate y queso con sorbete de mojo rojo

INGREDIENTES:	CANTIDAD:
Tomate	1
Queso semicurado de cabra	5 lonchas
AOVE	c/n
Albahaca	1 manojo
Tomate triturado	1
Comino	c/n
Cayena	c/n
Sal	c/s
Pimienta	c/s



Preelaboración: Escaldar la albahaca en agua hirviendo y acto seguido la enfriamos en agua con hielo. Secamos y mezclamos con el aceite AOVE, para tritararlo a continuación y reservar. Cortamos en círculos el tomate y el queso. Poniendo en la milhojas unas 5 lonchas de queso y 6 de tomate. Mezclamos el tomate triturado con la sal, pimienta, cayena y comino, trituramos todo y lo metemos en el congelador. Para después con ayuda de un tenedor servirlo.

ELABORACIÓN:

Se hace prácticamente todo en la preelaboración.

OBSERVACIONES:

Receta para una ración.

A la hora de emplatar poner un poco de sal en las capas de tomate.



AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE MASPALOMAS



FELO MOINZÓN GIRAJ-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Mousse dulce tomate

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Mermelada de tomate	300 gr
Azúcar	50 gr
Nata	300 gr
Hojas de gelatina	5 hojas



ELABORACIÓN:

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría. Colocamos las varillas en su posición, agregamos la nata en el bol junto con el azúcar y programamos a velocidad 3 hasta montar. Mientras tanto, calentamos 30 segundos la mermelada en el microondas y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas y escurridas. La volcamos en el bol junto con la mermelada y mezclamos todo a velocidad 1. Vertemos en copas y reservamos en el frigorífico. En este caso se ha puesto un poco de mermelada en el fondo y se ha decorado con fruta troceada, chocolate y esfera de hilos de caramelo.



AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



COAGRISAN

IES FARO DE MASPALOMAS



FELO MOINZÓN GIRAJ-BASSAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Sandwich de gazpacho

INGREDIENTES:	CANTIDAD
Tomate rojo maduro	4 kilo
Pepino	100 gramos
Pimiento rojo	75 gramos
Pan blanco	300 gramos
Aceite de oliva virgen extra	60 gramos
Cebolla tierna	60 gramos
Ajo	1 diente
Sal	15 gramos
Agua	300 gramos
Vinagre de Jerez.	c/n
2 hojas de gelatina (previamente rehidratada en agua fría).	2 gramos
Clara de huevo en polvo	25 gramos
Xantana	1 gramo



ELABORACIÓN:

GAZPACHO: Pelar y blanquear el ajo tres veces. Pelar el pepino y trocear. Limpiar, sacar las semillas y trocear el pimiento. Romper el pan. Pelar y trocear la cebolla. Trocear el tomate. Juntar todos los ingredientes y el agua, dejar reposar en la nevera 12 horas. Transcurrido este tiempo, triturar bien con el vaso americano hasta conseguir una crema fina. Poner a punto de vinagre y rectificar de sal. Colocar y guardar en frío.

SORBETE DE GAZPACHO: Calentar ¼ parte del gazpacho y fundir en él la gelatina escurrida. Retirar del fuego, añadir el resto de gazpacho y reservar en frío. Momentos antes del acabado, pasar por una sorbetera y guardar en el congelador a unos -8° C.

JUGO DE TOMATE: Limpiar en agua y sacar el pedúnculo a los tomates. Trocear y pasar los trozos de tomate por la licuadora. Una vez licuado, introducir el recipiente con su jugo, sin moverlo, en el congelador durante 20 minutos para que decante el líquido. Retirar la parte más pulposa que se forma en la parte superior y pasar el jugo clarificado de tomate que queda en la parte inferior por una estameña. Reservar en frío.

PAN DE MOLDE DE MERENGUE DE TOMATE: Juntar el jugo de tomate con la clara de huevo y triturar hasta que no queden grumos. Añadir sal y xantana, volver a triturar hasta que no queden grumos y guardar en nevera durante 12 horas.

Montar la base de pan en la montadora a media velocidad durante 10 minutos hasta obtener una textura similar a la de un merengue. Introducir en una manga pastelera con boquilla lisa.

Escudillar encima de un silpat para deshidratar 10 cuadrados con las dimensiones de una rodaja de pan de molde. Con la ayuda de una espátula, alisar la superficie para que la rebanada quede plana.

Deshidratar a 40° C durante 24 horas, hasta conseguir unas rebanadas de pan aéreo de tomate. Con la ayuda de una espátula, cortar la parte superior de la rebanada ligeramente para que así los alvéolos de pan sean más visibles. Guardar en un recipiente hermético en lugar fresco y seco.



IES FARO DE
MASPALOMAS



LA ALDEA DE SAN NICOLÁS III FERIA DEL TOMATE



Tomate sorpresa

INGREDIENTES:	CANTIDAD:
Tomates de colgar	5 und
Cebolla tierna pequeña	½ und
Diente de ajo	1 und
Tomillo limón para aromatizar	C/s
Nata de montar 35.1% mg	250 ml
Albahaca fresca	25-30 gr
Brotos de albahaca	C/s
Gelatina.	C/s
Pan integral de semillas tostado y rallado o triturado grueso	5 hojas
Pipas de calabaza	3 und
Pipas de girasol.	C/s



PREELABORACION

Elaborar la infusión de albahaca en la nata (guardar durante 8 horas en nevera) Cortar ajo, cebolla en brunoise
Cortar los tomates en 4

ELABORACIÓN:

Calentar la nata en un cazo y añadirle los dos ramilletes de albahaca limpios y secos, y un pelin de sal. Dejar infusionar entre 70-90° C (no tiene que hervir). Retirar la olla del fuego cuando esté a punto de hervir y reservar los ingredientes en un bol tapado dentro de la nevera un mínimo de ocho horas, mejor de un día para otro.
Cortar el ajo y la cebolla en brunoise y rehogarlos en otra olla con aceite de oliva virgen extra y añadir el tomillo limón para aromatizar. Cortar los tomates a cuartos y añadirlos a la olla junto al ajo y la cebolla. Añadir un poco de agua (más o menos ½ taza de café) a la olla de los tomates y un pelin de azúcar o miel para evitar la acidez del tomate y rehogar durante 5-8 minutos. Poner a hidratar las cinco hojas de gelatina en un bol con agua fría.
Triturar los ingredientes de la olla de los tomates cuando se hayan rehogado, pasarlos por un colador fino de malla, añadir las hojas de gelatina escurridas y volver a batir. Poner este triturado de tomate en una jarra vedadora, rellenar los moldes de semi esferas y reservarlos en la nevera hasta que se enfrien y solidifiquen bien.
Colar la nata y batirla hasta que quede montada. Introducir la nata montada en una manga. Retirar las piezas de tomate gelificado de los moldes y vaciar su centro con una cuchara parisien pequeña, haciendo un pequeño hueco en el centro. Rellenar estos huecos de tomate con la nata montada sin llegar al borde y luego juntar dos semi esferas e incrustar los brotes mini sobre los tomates para simular el pedúnculo.
Poner el tomate sorpresa en una cuchara de aperitivo con un poco de tierra de pan rallado y pipas.



IES FARO DE
MASPALOMAS

