

Ideas para gastar el tomate triturado

El tomate triturado lleva únicamente cariño, tomates y prácticamente no lleva piel ni semillas. Lo hicimos al baño maría para que se conservase sin problema.

La mayoría de los tomates empleados para esta conserva fueron tomates de pera, ya que son los que menor contenido en agua tienen, comparándolos con un tomate rosa por ejemplo, muy rico para una ensalada, pero muy acuoso para realizar conserva. A pesar de eso sorprende observar que se divide en dos fases al dejarlo en reposo, una con toda la pulpa del tomate concentrada y otra con el agua. Esto es completamente normal, ya que el tomate triturado que encontramos en las tiendas posiblemente lleve algún aditivo o lo hayan sometido a algún proceso homogeneizante. Es suficiente con agitarlo antes de usarlo y a disfrutarlo!

1) Salmorejo

Una forma sencilla de preparar el salmorejo es añadir al tomate triturado $\frac{1}{2}$ kg de pan del día anterior (hay quien sólo añade miga), un vaso de aceite de oliva, 2/3 dientes de ajo y sal. Lo trituramos todo bien.

Se puede tomar con pan tostado sólo o como acompañamiento de lo que se os ocurra, a darle a la imaginación! Os sugiero probarlo con tortilla de patata.

2) "Apaño" de ensalada

Queda muy bueno preparar una vinagreta con aceite, vinagre, sal y tomate triturado, genial para acompañar una ensalada de escarola con ajo, por ejemplo.

3) Preparar un tomate frito

Cada cociner@ tiene su truco para realizar el tomate frito y hay muchísimas variantes. Nosotros os damos como consejo utilizar una buena cantidad de cebolla en el sofrito, que además de espesar más de lo que parece, da un sabor delicioso al tomate frito. También os aconsejamos no añadir sal hasta el final cuando haya reducido, ya que este tomate triturado ya lleva sal y al espesar queda más salado. De hecho es posible que no haga falta añadir más sal.

Una idea puede ser preparar una pizza, amasando la masa si hay tiempo y si no comprándola y después extendiendo nuestro tomate frito... y por encima imaginación. A probar! y a disfrutarlo.

4) Gazpacho

¿Cómo qué gazpacho? ¿Pero si estamos en invierno? ¿Y de donde sacamos pimientos y pepinos si no son de temporada?

Vamos a suponer que nos encanta el gazpacho tanto que hasta nos apetece preparar uno pequeñito en invierno y que además tenemos un amigo del hemisferio sur que nos viene a visitar y de regalo trae algún pepino.

Y ya sabéis, añadir pepino al tomate triturado (quizás $\frac{1}{2}$ para la cantidad de tomate que hay en 1 bote), pimiento (lo podemos usar en conserva), ajo y finalmente el aliño

(aceite, vinagre, sal). Así obtendremos un gazpacho que no es comparable al realizado en verano con productos frescos, pero como hace ya varios meses que no lo probamos, casi no nos acordamos, jejeje.

Pero mejor será esperar al verano que viene y entonces ya nos hartaremos.

5) Pan + tomate

Esta idea no hacía falta recordársela a nadie. Ya sabéis, pan, que puede estar tostado o no, que puede estar untado con ajo o no, con un chorrito de aceite o no... y el tomate triturado. Así ya está delicioso, pero podemos seguir poniendo cosas encima como, queso, jamón,... lo que se os ocurra.

6) Zumo de tomate

Si a alguien le gusta el zumo de tomate que [nos avise](#), este año tenemos unos 15 botes, del mismo tamaño que los de tomate triturado (720ml)