



Postres, bebidas & salsas

Se obtienen 4 tazas



Salsa rápida de tomates Kumato® al horno

Ingredientes

12 tomates de marca Kumato® cortados por la mitad
60 ml. de aceite de oliva
3-4 dientes de ajo enteros y pelados
sal
pimienta

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Engrase generosamente con aceite una bandeja de horno. Quite las semillas de los tomates, exprima el jugo y resérvelo. Coloque los tomates en la bandeja del horno boca abajo con los dientes de ajo. Déjelos unos 15-20 minutos y agite la bandeja ocasionalmente para que los tomates no se peguen. Saque la bandeja del horno y déjela enfriarse unos 10 minutos. Elimine la piel de los tomates, que se habrá despegado en el horno. A continuación, coloque en una batidora los tomates pelados, el ajo, el jugo de cocción y el jugo exprimido que había reservado, y bátalos hasta que quede una mezcla fina. Añada sal y pimienta. El sabor fresco y dulce de los tomates de marca Kumato® basta para esta apetitosa salsa, pero también se le pueden añadir hierbas secas o frescas. Combinará perfectamente con pasta o albóndigas.

Esta salsa tiene un bello color naranja oscuro y es menos ácida y más dulce que la salsa de tomate tradicional.