



Concassé de tomates

Ingredientes:

TOMATES	1 KG	ACEITE DE OLIVA	30 G
PELADOS, DESPEPITADOS Y ESMURRIDOS		SAL, PIMIENTA, AZÚCAR	
DIENTES DE AJO MEDIANOS	2	HOJAS DE ALBAHACA PICADAS	
CHALOTE GRANDE	1		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Chalotes Dientes de ajo Aceite de oliva	1 2 30 g	Poner en la cuba	 100°C	800 rpm	2 min	Cerrado	
2	Tomate Sal Pimienta Azúcar	1kg - - -	Añadir	 105°C	-100 rpm R-Mix	25 a 30 min	Abierto	
3	Albahaca picada	-	Añadirla y batir	-	Pulse 1500 rpm	1 a 2 impulsos		Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Utilizar de preferencia tomates Roma o corazón de buey, poco jugosos y con muy pocas semillas.