



# Coulis de tomate y pimientos rojos con semillas de amapola

## Ingredientes:

TOMATES FRESCOS  
O TOMATES MONDADOS  
Y DESPEPITADOS 700 G  
500 G  
PIMIENTOS ROJOS  
BLANQUEADOS Y PELADOS 300 G

CEBOLLA BLANCA 180 G  
1 DIENTE DE AJO  
TOMILLO, LAUREL, PEREJIL

1 CUCHARADA DE SEMILLAS  
DE AMAPOLA  
1 CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA  
SAL

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Pimiento morrón	300 g	Poner en la cuba	 110°C	intermitente OIOIO	6 min	Abierto	
	Cebolla	180 g						
	Aceite de oliva	1 chorrito						
2	Tomate	700 g		 100°C	200 rpm	10 min	Cerrado	
	Diente de ajo	1						
	Perejil	-						
	Tomillo	-						
	Laurel	-						
Sal	-							
3			Licuar	-	3500 rpm	30 s		
4			Unos impulsos	-	Turbo 4500 rpm			Etapa facultativa según se necesite
5			Retirar y añadir las semillas de amapola	-				



### CONSEJO DEL CHEF

Este coulis se puede realizar para comidas dietéticas suprimiendo el aceite de oliva y la sal. Se puede emplear tomates pelados en conserva.