

Tomates secados al sol (Pomodori secchi)

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

2,50 kg Tomate

Sal

ELABORACIÓN

Saldrán 2 tazas de tomates secos aproximadamente. Precalentar el horno a 50°

Retirar los pedúnculos de los tomates y cortarlos por la mitad a lo largo.

Sacarles las petas y escurrir el agua. Colocar cada mitad una al lado de la otra, sin dejar que se toquen, sobre una rejilla pastelera colocada encima de una rejilla de horno. Salar ligeramente.

Hornear hasta que los tomates hayan encogido y estén secos, contando de 6 a 12 horas.

Examinarlos a intervalos regulares: deben mantenerse flexibles sin ser quebradizos. Una vez secos, retirar del horno y dejar que se enfríen por completo sobre rejillas pasteleras.

(Los tomates más pequeños se secarán antes que los de tamaño mayor). Retirarlos de la rejilla a medida que se vayan secando.

Colocarlos en bolsas de plástico con cierre de cremallera. Se conservan indefinidamente.

Cómo preparar tomates secos al sol

Dentro de las distintas variedades, el tomate pera es ideal para secar por varias razones:

tiene un tamaño pequeño (lo cual acorta el tiempo de exposición al sol), es carnoso y tienen pocas porquerías químicas, porque son una raza muy. Los tomates secos, una vez hidratados y sumergidos durante unos minutos en aceite con albahaca, ajo, tomillo y otras hierbas aromáticas son buenísimos para preparar entradas, canapés, ensaladas etc.

tomates sanos, bien rojos, lo mas maduro posible y sin manchas ni rozaduras en la piel.

Lavar y secar, evitando dañar los tomates.

Cortar por la mitad y espolvorear con sal fina abundante en ambas caras de los tomates cortados. Poner al sol sobre una superficie limpia, la bandeja del horno va divinamente, porque el metal absorbe mucho calor, sobre la rejilla, para que circule el aire, con el corte hacia arriba.

Inclinar la bandeja un poco orientándola hacia el sol.

En verano con suficiente insolación, el secado puede tardar unos cinco días o seis.

Por la noche, al atardecer, se guardan en la cocina, para que la humedad del rocío no nos vuelva a hidratar, hasta la mañana siguiente, qué cual turista en vacaciones, los devolvemos a la terraza, para que pasen un buen día.

Cuando los veas sequitos y correosos ya están listos para el baño de aceite.

MAVILLUM