



tras Recetas

Fritada de Conejo:

Sofreír el tomate cocido con pimientos asados al carbón. Añadir el conejo frito.

Albóndigas Suflí:

Sofreír una cebolla picada y añadir el tomate cocido con pimientos asados al carbón. Rehogar durante 7 minutos. Finalmente añadir los guisantes y las albóndigas ya sofritas.

Empanada de Atún:

Para el relleno, sofreír la cebolla y un bote de tomate cocido con pimientos asados al carbón. Apartar, dejar enfriar y añadir 3 latas de atún y 2 huevos duros picados. A continuación extender la masa de la empanada en una bandeja de horno y la rellenamos con la preparación anterior. Colocar otra capa de masa encima, pinchar con un tenedor la superficie y la pintamos con un huevo batido. Precalentar a 200 grados y hornear durante 30 minutos.



Recomendado por:

Jaime Miró Pujol

Cocinero del Restaurante "La Canasta"

Restaurante premiado con el Tenedor de Oro
2003-2004-2007 y 2008

*"Un sabor auténtico, ideal para
acompañar cualquier plato"*

Descubre el secreto de un pueblo



Suflí Tomate cocido y pimiento asado al carbón

El secreto de las mejores Recetas



ESTE LOGO TIENE MUY MALA CALIDAD



Bote 470 g



Picante



2 kg



Pimiento Morrón



Tomate Bote 470 g



Producto al Natural

En un mortero machacar un diente de ajo (opcionalmente se pueden poner también unos granitos de comino -la punta de una cucharilla-) con una pizca de sal. Agregar una cucharada sopera de aceite, media de agua y mezclar. Añadir la preparación al producto. Degustar con pan. También se puede servir frío.



Fritada con Pollo

Sofreír el tomate asado y pimiento asado al carbón hasta reducir una parte del tomate. Añadir el sofrito acompañando el pollo.



Fritada con patatas fritas

Sofreír el tomate asado y pimiento asado al carbón hasta reducir una parte del tomate. Emplatar junto a las patatas fritas.



Ensalada

Verter el producto (tomate cocido con pimiento asado al carbón) al natural o frío. Añadir aceite, cebolla en juliana, huevo duro, atún, olivas y alcaparras.



Empanada

Rellenar la oblea con el tomate cocido y pimiento asado al carbón, atún, huevo duro y olivas.



Arroz a la Cubana

Sofreír el tomate asado y pimiento asado al carbón hasta reducir una parte del tomate. Esparcir el sofrito por encima del arroz.

