

MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- 250 g de tomate maduro
- 50 g de pimientos rojos
- 25 g de concentrado de tomate
- 2 gotas de tabasco
- 3 cl. de vinagre de vino
- 1 dl. de aceite de oliva
- 6 g de sal Grande
- 1 g de estragón
- 1 g de cebollino
- 1 g de perejil
- 1 g de perifollo

PREPARACIÓN:

La muselina de tomate y pimientos rojos es una salsa a la cual podemos dotar de la textura que más nos interese en cualquier momento, ya que si le añadimos una mayor cantidad de aceite obtendremos un coulis más liquido, con menos cuerpo, y si le añadimos poco aceite obtendremos una salsa totalmente ligada. De ambos modos de obtienen buenos resultados.

La prepararemos triturando los tomates y los pimientos rojos con la ayuda de la Thermomix. Mientras turbinamos añadiremos el concentrado de tomate y el resto de los ingredientes es decir el vinagre de vino, el tabasco, el aceite de oliva, la sal guerande, el estragón, el cebollino, el perejil y el perifollo.

Por último colaremos la muselina por un colador de rejilla, y lo reservaremos.

Podemos utilizar biberones para dosificar el empleo de este coulis, ya que así podremos realizar líneas continuas con mayor facilidad