

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:07  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/muselina-de-tomates-y-pimientos.html>

---

## Muselina de tomates y pimientos

### INGREDIENTES

250 gr. de tomate maduro  
50 gr. de pimientos rojos  
25 gr. de concentrado de tomate  
2 gotas de tabasco  
3 Cl. de vinagre de vino  
1 Dl. de aceite de oliva  
6 gr. de sal  
1 gr. de estragón  
1 gr. de cebollino  
1 gr. de perejil  
1 gr. 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 líquido, 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 una turmix. 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, 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.