Tomate frito



Raciones: - · Tiempo total: 50 min · Suma de pasos: 40 min

Ingredientes

- Tomate pera: 1000 g
- Azúcar: 20 ml
- Sal: 5 ml
- Aceite: 40 ml

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Jarra de Mycook · Sin ajuste · Sin tiempo

Quitar el pedúnculo de los tomates pera o rama (1 kg) y meterlos en la jarra de Mycook.

Tomate pera: 1000 g

Paso 2

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 120 °C · 40 min

Añadir el azúcar (20 ml), la sal (5 ml) y el aceite (40 ml). Cocinar en la Mycook durante 40 minutos a 120 °C y velocidad 2, destapado, colocando el cestillo para evitar salpicaduras.

Azúcar: 20 ml

Sal: 5 ml

Aceite: 40 ml

Paso 3

Pasapurés · Cazuela pequeña · Sin ajuste · Sin tiempo

Apoyar el pasapurés en la cazuela pequeña y pasar el tomate frito con el ajuste fino.