

TARTAR DE TOMATE



En esta ocasión, os traigo un entrante muy refrescante, y muy apetitoso, y para quedar de lujo en una comida festiva, se trata de un Tartar de tomate. Este plato lo aprendí en un taller que hice con Sofia y Victor de Masterchef6, en dicho taller aprendimos varios platos y muchos trucos culinarios, y este entrante me sorprendió, por lo fácil que era y la vistosidad del resultado.

Dicho plato puede ser una tapa para iniciar una comida, o bien convertirse en un primer plato estupendo, vosotros decidís el formato, yo os presentaré las dos versiones.

Lo principal de este plato es la preparación previa de los elementos, así como el buen corte de estos, ya que una vez preparado, lo podemos dejar en la nevera y emplatar en el momento de servir nuestro plato.

Ingredientes: (4 raciones aprox.)

2-3 tomates de pera bien carnosos (o cualquier tomate que se pele bien y sea carnosos)



100 gr de tomates cherry

100 gr de tomates secos en aceite

Alcaparras

Pepinillos

Salsa Perrins

Tabasco (opcional)

Aceite, sal, azúcar

Dijonnaise (Mostaza y Mayonesa)

Brotes (a elección)

Tostadas finas de pan

Preparación:

Empezaremos por escaldar un par de minutos los tomates pera, a los que habremos hecho un corte superficial en forma de cruz, y así facilitará la eliminación de la piel. Una vez escaldados, los pasamos a un bol con agua fría y luego los pelaremos.



Escaldamos los tomates cherry, del mismo modo, pero luego directamente (con cuidado de no quemarnos) les quitamos la piel, depositamos en una bandeja para ir al horno, y los salamos ligeramente, y con un poco de azúcar. Dejamos hornear durante 15-20 minutos a horno de 180° y en cuanto estén, dejamos enfriar totalmente.



Cuando tengamos los dos tipos de tomates fríos, y pelado los tomates pera, y eliminado las pepitas, empezamos a realizar los cortes en brunoise, del resto de componentes: los tomates secos en aceite, las alcaparras y los pepinillos. Seguimos con los tomates pera y los tomates cherry, y lo mezclamos todo en un mismo bol. La gracia es cortar bien pequeños todos los elementos y del mismo tamaño. Aliñamos a nuestro gusto con la salsa Perrins, el tabasco, el aceite y un poco de sal, lo mezclamos bien y depositamos la mezcla en un colador, para eliminar toda el agua sobrante y obtener una mezcla compacta.



Pasados unos minutos, ya estará listo para emplatar y debemos elegir el formato:

1º opción, en plato individual para cada comensal

En un plato llano y con la ayuda de un molde redondo o cuadrado, lo rellenamos y formamos la porción de tartar. Le añadimos unos puntos de dijonnaise, y decoramos con unos brotes de nuestra elección. Añadimos unas tostadas para complimentar el plato.



2ª opción, formato bocado

En una bandeja de alargada de nuestra elección, colocaremos unas tostadas bien finas, y sobre ellas depositaremos una porción de nuestro tartar, en forma de quenelle , terminaremos con unos toques de dijonnaise y los brotes verdes.



Este plato tiene la apariencia de un tartar de carne, pero sorprenderéis a vuestros invitados con una propuesta saludable y apta para veganos.

¿Este puede ser el inicio de una buena comida o cena Navideña? Ya me contaréis.

Un abrazo,

Montse