



**intense**  
el **tomate** de los **Cocineros**

# Carpaccio de tomate



## Ver instrucciones

Corte los tomates Intense en láminas muy finas.

Coloque las láminas en un plato.

Esparza por encima la chalota picada, el ajo y el aceite de oliva.

Deje marinar durante al menos 5 minutos y sirva.

¿Por qué utilizar tomate Intense para esta receta? Porque el tomate Intense se puede cortar en láminas mucho más finas que el tomate convencional de manera que mantendrán una forma perfectamente redonda y tendrán un aspecto muy apetitoso. Además, al poder cortarse en láminas tan finas, el sabor del tomate será mucho más intenso.

Tiempo de preparación: 5 minutos

### Ingredientes:

- 2 chalotas cortadas muy finas
- 2 ajos cortados en láminas
- 20 cl de aceite de oliva
- 11 tomates Intense



**intense**  
el **tomate** de los **Cocineros**  
Salmorejo "Intense"



### Ver instrucciones

Lavar muy bien los tomates Intense, cortar en cuartos e incorporar a un bol, añadir el ajo pelado y el pan opcionalmente, batir todo hasta conseguir una crema de tomate, añadir la sal, el vinagre y el aceite. Servir y acompañar con huevo duro y jamón serrano.

Tiempo de preparación: 5 minutos

#### Ingredientes:

- 1 Kg. tomates Intense
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre
- Pan (Opcional)
- Huevo cocido
- Jamón serrano



# el **intense** de los **Cocineros**

## Ratatouille tradicional con tomate Intense

*Esta famosa receta de  
la Provenza nunca más  
saldrá aguada*



Tiempo de preparación: 40 minutos  
Tiempo de cocción: 40 minutos

### Ingredientes:

- 500 g de tomates Intense cortados en cuartos
- 500 g de berenjena cortada en rodajas
- 500 g de calabacín cortado en rodajas
- 500 g de pimiento rojo cortado en rodajas
- 3 cebollas peladas y picadas
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- Aceite de oliva y laurel
- Tomillo, sal y pimienta

### Ver instrucciones

Lave y corte las verduras.

Caliente dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén a fuego medio, añada la berenjena cortada en rodajas y cocine durante cinco minutos. Añada sal y pimienta y retire la berenjena de la sartén.

Añada una cucharada de aceite de oliva a la sartén y a continuación las rodajas de calabacín. Cocine durante unos cinco minutos. A continuación, añada sal y pimienta y retire las rodajas de la sartén.

Repita el mismo procedimiento con los pimientos.

Caliente dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén a fuego medio y añada las cebollas. Cocine durante cinco minutos y añada los tomates Intense y los demás ingredientes: la berenjena, el calabacín y el pimiento. Remueva para mezclar y añada la hoja de laurel y el tomillo. Tape y cocine a fuego lento durante 30 minutos.

Añada el ajo y compruebe el punto de sal. Cocínelo tapado durante otros 10 minutos.

**¿Por qué utilizar tomate Intense para esta receta? Porque el tomate no liberará su jugo, no aguará nuestra receta y su textura seguirá siendo firme.**



**intense**  
el **tomate** de los **Cocineros**

# Ensalada de verano Pipirrana



## Ver instrucciones

Lave las verduras y retire las semillas del pimiento.

Corte la verdura en dados de 1 cm.

Mezcle las verduras en una ensaladera y aliñe con vinagre, una cantidad generosa de aceite de oliva y sal.

Refrigere durante un par de horas.

También se puede servir con huevos cocidos o atún .

¿Por qué utilizar tomate Intense para esta receta? Porque se pueden cortar en dados muy pequeños y el tomate conserva su jugo mientras se enfría en la nevera.

*Con verduras  
troceadas para darle  
más sabor*

Tiempo de preparación: 15 minutos

### Ingredientes:

- 6 tomates Intense
- 2 pimientos verdes dulces
- 2 cebollas blancas frescas
- 2 dientes de ajo pelados, sal, vinagre de vino, aceite de oliva



# el **intense** de los **Cocineros**

## Gazpacho Andaluz

*Para un gazpacho  
muy cremoso*



### Ver instrucciones

Llene un recipiente con agua y moje el pan para que se quede blando.

Lave las verduras, retire las semillas del pimiento y trocee.

Añada pimienta al gusto y corte el tomate y la cebolla en dados. Triture todos los ingredientes con una batidora.

Cuando haya obtenido una mezcla fina, añada el diente de ajo y triture de nuevo.

Escorra el pan para quitar el exceso de agua y añádalo a la mezcla anterior junto con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.

Mezcle de nuevo hasta obtener una textura cremosa.

Refrigere durante 4 horas.

Sirva en una taza o un vaso y añada la guarnición: pimiento, tomate y cebolla cortados a dados.

*¿Por qué utilizar tomate Intense para esta receta? Porque el gazpacho se queda muy cremoso y su consistencia es muy homogénea.*

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

### Ingredientes:

- 100 g de pan del día anterior
- 800 g de tomates Intense
- 2 pimientos verdes
- 1 pepino pequeño
- 1 cebolla dulce
- 1 diente de ajo pelado
- 10 cl de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre de vino
- 75 cl de agua
- Sal y pimienta