

# Fondue de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomate concasse:** 1.5 k

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomillo:** 1 Ramita

**Aceite De Oliva:** 60 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- En un sautoire calentar aceite de oliva, podemos incorporar el *ajo* y el *tomillo* antes o después del *tomate* todo dependerá de cómo nos guste el sabor de estos, si quisiéramos aromas y sabores más intensos los agregamos al principio y los doramos en el aceite sin quemarlos, si los queremos más delicados los incorporamos después del *tomate* para que no se doren y así obtener menos sabor
- Hágalo a su gusto
- Agregar el *tomate concasse*, un poco de agua y tapar con un papel *manteca*, todo esto para que favorezca la cocción, controlar que siempre tengamos humedad en el recipiente para que no se pegue ni queme el *tomate*, rectificar condimentos
- Esta salsa podemos cocinarla hasta que el *tomate* se funda (por eso fondue de tomates) o queden pedacitos del mismo, los cuales se fundirán en la boca, en esta salsa la acidez se irá por acción de la cocción, no debemos incorporar nada para disimularla.
- Es una salsa para acompañar cualquier pasta ya que se hace a partir de tomates frescos, es más cara y trabajosa para hacer, ya que debemos preparar los tomates para cocinarlos, pero el sabor y el aroma es mucho mejor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-tomates>