

# TEMPORADA DE TOMATES

## RECETARIO DEFINITIVO

Por  
Clara Marini

[www.elnuevoagro.com.ar](http://www.elnuevoagro.com.ar)

# ÍNDICE GENERAL

## I. CONSERVAS DULCES Y AGRIDULCES

- MERMELADA PICANTE DE TOMATES FÁCIL PARA ACOMPAÑAR QUESOS Y CARNES
- MERMELADA DE TOMATE COMÚN
- MERMELADA DE TOMATE (OTRA VERSIÓN)
- DULCE SÓLIDO DE TOMATE ESPECIADO  
AGRIDULCE

## II. CHUTNEYS

- CHUTNEY DE TOMATES ROJOS
- CHUTNEY INDIO CON TOMATES
- CHUTNEY DE VERANO CON HONGOS DE PINO

## III. PREPARACIONES BÁSICAS Y BASES DE SALSA

- TOMATES AL NATURAL ENTEROS
- TOMATES CUBETEADOS
- PURÉ DE TOMATES FÁCIL (HERVIDO Y MIXEADO)
- SALSA BASE

## IV. SALSAS GOURMET Y COMPUESTAS

- SALSA PORTUGUESA
- CHAUCHAS EN SALSA (USANDO SALSA PORTUGUESA)

## **IV. SALSAS GOURMET Y COMPUESTAS**

- SALSA ALEMANA CURRYWURST
- CAPONATA
- SALSA ITALIANA PICANTE
- SALSA ALL'ORTOLANA
- SALSA DE TOMATE CON BRÓCOLI
- SALSA BOSCAIOLA
- SALSA NAPOLITANA DE GARÓFALO
- SALSA DE TOMATES FERMENTADOS

## **V. KETCHUP**

- KETCHUP (RECETA BASE)
- KETCHUP (OTRO, USANDO PASSATTA)

## **VI. CONSERVAS EN ACEITE Y AL HORNO**

- SALSA DE TOMATES AL HORNO (CON TOMATES SECOS)
- TOMATES SECOS AL VINO BLANCO
- TOMATES CONFITADOS

## **VII. RECOMENDACIONES TÉCNICAS GENERALES**