

Conserva de salsa de tomate

109

Apreciado por su exquisito sabor, el tomate es la base de muchas preparaciones; desde este punto de vista ninguna legumbre puede serle comparada. Se somete ópticamente a toda clase de confecciones, conservando en ellas sus buenas propiedades naturales. Hasta reducido a confituras, tiene sus partidarios entusiastas.

Entre las conservas más usuales deben citarse las formadas á la sal, el vinagre, al natural, en puré para las salsas, etc.; quedan arosa una buena cocinera. Hoy nos limitamos á las indicaciones para preparar la salsa, por ser la más comúnmente empleada en las medianas y en las grandes cocinas.

Su facilidad de ejecución por una parte y su sencillez por la otra — pues resulta bastante económica, comprando en canjeil y cebollas — hacen de esta salsa un precioso recurso para el invierno.

Preparada según las indicaciones que van á continuación, iguala en calidad y finura á las mejores marcas del comercio. Y es el complemento indispensable de la vaca frita, que rodea de un turbante rojo intenso del mejor efecto, y de las carnes hambres, á las que quita el gusto algo de acompañando también agradablemente á los huevos y formando la base de sejas exquisitas.

ELECCIÓN DE LOS TOMATES.—Debe guardarse desde marzo, prefiriendo el tiempo seco y la mañana, cuando ha desaparecido el rocío. Se elegirán de preferencia los frutos que han madurado rápidamente, durante un período de calor. Deben eliminarse los que estén picados ó gastados; deben estar indemnes de toda tara y uniformemente rojos; con esto la prepara-



Los tomates deben secarse uno por uno con un paño de cocina.

ción ganará en sabor y el rendimiento será más elevado. Los tomates imperfectamente maduros dan un puré ácido, á pesar de la cocción prolongada, menos coloreado y más aguado.

En su punto de madurez el tomate es absolutamente rojo y pesado; pero de un rojo brillante y satinado. El lugar del pedúnculo está igualmente coloreado. La epidermis, tendida, está hinchada como la tela de un globo y los dedos, ejerciendo una presión sobre ella, tienen la sensación de una carne firme y jugosa.

Los tomates pasados, casi hechos agua, tienen el aspecto de los bien maduros; pero basta pasar los dedos sobre su epidermis para deshacer el error: la piel cede y se advierte el líquido corriendo bajo la epidermis.

Cuando se compran los tomates conviene recordar estas sencillas observaciones: además, á los gruesos á los pequeños, el total de desperdicios es menor y se hace insignificante cuando los tomates están en su punto.

Los frutos redondos, de piel lisa, dan más jugo y carne que los estriados.

ENJUGAD LOS TOMATES Y CORTADLOS EN TAJADAS.—Debe secarse cada tomate con una servilleta de cocina, á fin de quitar las manchas e impurezas que puedan afeiar su epidermis. Terminada esta primera manipulación, limpíadlos cuidadosamente quitando todo lo que os parezca dudoso. Cortad con un cuchillo puntiagudo el lugar del pedúnculo que haya quedado verde, casi siempre coriáceo y sin jugo. Dirigid el cuchillo como si quisierais vaciar el fruto y que gire alrededor de esa zona, para separar una pequeña parte de carne que forma una especie de pico blanqueciño, algo duro y que no da rendimiento.

Los tomates se cortarán en trozos relativamente delgados, del espesor de gajos de naranja, para que se reduzcan fácilmente á pulpa y no haya que prolongar mucho la cocción. Cuatro ó ocho trozos son suficientes: á medida que los cortéis, metedlos en un recipiente de loza, de donde los sacareis más tarde cuando los mezcléis con los condimentos que habitualmente los acompañan.

PROPORCIONAD LOS CONDIMENTOS.—El tomate cocido solo sería un poco desabrido y sin relieve; las cebollas, el ajo, el perejil, la pimienta y la sal vienen á realizar sus principios perfumados; pero hay que saber proporcionar y repartir esos condimentos. Véanse buenas proporciones:

Para 25 kilos de tomates póngase 6 cebollas gruesas ó más si son menudas; 6 grandes cabezas de ajo, un volumen



Debe quitarse con un cuchillo afilado la parte que rodea al pedúnculo.



Los tomates deben ser sazonados con perejil, cebolla, ajo, pimienta y sal.

