

LES TERRASSES DE SANTA COLOMA

Carretera de la Roca, km. 5

Cuina catalana

EL TOMÀQUET

El tomàquet és una hortalissa que té l'origen a l'Amèrica del Sud. Cap a l'any 700, els asteques ja el cultivaven. El tomàquet és un mot que prové del nàhuatl *tomatl*.

Entre les classes socials més riques dels països nord-europeus es creia que el tomàquet era verinós. Això era així perquè menjaven amb coberts fets amb un alt contingut de plom. La reacció d'aliments alts amb àcids –com el tomàquet– en contacte amb el plom podien conduir a l'enverinament i a la mort. Les classes populars, en canvi, menjaven amb coberts de fusta i no s'enverinaven. Per aquest motiu, durant molts anys, el tomàquet va ser considerat un aliment només per als pobres.

El tomàquet té un contingut en sucres una mica superior a la resta de verdures, per això té un lleuger gust dolç. Aporta moltes vitamines, minerals i fibra i té un elevat efecte antioxidant.



RECEPTA

▶ **INGREDIENTS**

2 quilos de tomàquets madurs
(si pot ser del tipus pera)
1 quilo i mig de sucre
Mitja copa de rom



Baix



40 min.



Baix

▶ **PREPARACIÓ**

Netegeu els tomàquets i marqueu-los amb una creu.
Bulliu l'aigua i escalfeu-los durant 10 segons.
Refredeu els tomàquets ràpidament amb gel. Peleu-los i traieu-los les llavors.
Passeu els tomàquets per un colador xinès.
Poseu la pasta de tomàquet i el sucre en una cassola al foc.
Aneu-hi afegint, a poc a poc, les gotes de rom.
Deixeu-ho uns 40-45 minuts i aneu-ho remenant a foc lent.
Un cop feta la confitura, poseu-la en envasos de vidre i després al bany maria durant 15 minuts. Procureu que les tapes tanquin bé i que no els entri ni aire ni aigua.

▶ **SUGGERIMENTS**

La confitura es pot servir en torrades amb formatge brie o fresc.
També pot ser una bona salsa per a hamburgueses i salsitxes de Frankfurt i tota mena d'amanides



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu