

Tomates cocktail confitados Sous Vide

Autor: Andreas Miessmer

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

500 g de tomates cóctel rojos y amarillos.
1 pizca de flor de sal
6 granos de pimienta negra (pimienta cubeba) molida gruesa
1 cucharadita de azúcar de caña
2 cucharadas de vinagre balsámico blanco
2 ramilletes de romero fresco

Preparación

Lave los tomates y retire las hojas, si las tuviera, y marque ligeramente la superficie. Escáldelos rápidamente en agua hirviendo y después refrésquelos en agua helada. Ahora pele los tomates con cuidado.

Introduzca los tomates uno junto a otro en una bolsa de vacío Sous Vide. Mezcle la sal, la pimienta, el azúcar y el vinagre, y vierta la mezcla sobre los tomates. Enváselos con un vacío entre el 85 y el 90 % y cuézalos a 52 °C durante 10 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Refrésquelos en agua helada. Antes de ser consumidos deje que maceren como mínimo un día en el frigorífico.

Sírvalos fríos con jamón, salami, antipasto o como entrante con mozzarella, fondue o raclette.

Fotografía: © imaGo-Martin / Fotolia.com