



*Aquí hay Tomate!*



XIII Concurso de Recetas  
2025

**Taisi**  
ORIGEN  
DESDE EL





## Aquí hay tomate. Y mucho más de lo que te imaginas.

En Taisi lo tenemos claro: **hay que tomarse la cocina en serio**. Porque cuando un ingrediente como el tomate entra en juego, deja de ser un simple acompañante para convertirse en protagonista.

Así nace esta **XIII Edición del Concurso de Recetas Taisi**, donde un ingrediente tan nuestro, tan cercano y universal, se transforma en el punto de partida de algo mucho más grande: creatividad, aprendizaje y pasión por la gastronomía. Porque el tomate no es solo tomate. Es tradición, es memoria, es identidad. Pero también es versatilidad, equilibrio y un sinfín de matices por descubrir. En esta edición, el reto ha sido claro: **reinterpretar lo de siempre y demostrar que cada uno está en su salsa**.

Para ello, los participantes han trabajado con nuestro **tomate confitado** y nuestra **mermelada de tomate Taisi**, dos elaboraciones que reflejan nuestra forma de entender la cocina: producto de origen, calidad cuidada y respeto por cada proceso. Ingredientes que nacen de una agricultura cercana y que, al transformarse, muestran todo su potencial en la cocina.

Este recetario es el resultado de ese desafío. Los alumnos de escuelas de hostelería de toda España han aceptado el reto de ir más allá, explorando nuevas aplicaciones que van desde la tradición hasta la vanguardia más creativa.

Cada receta es una muestra de técnica, de innovación y de actitud. De ese momento en el que el conocimiento se mezcla con la emoción y todo cobra sentido. Porque la cocina no es solo ejecutar, es sentir, interpretar y atreverse.

En Taisi creemos en el valor de los ingredientes con historia, pero también en quienes saben darles un nuevo futuro. Por eso, este recetario es un homenaje al talento joven, a la creatividad sin límites y a la capacidad de sorprendernos incluso con aquello que creíamos conocer de siempre. Este recetario recoge una selección de esas ideas. De esos platos que nacen en el aula, crecen en equipo y terminan convirtiéndose en pequeñas historias que merecen ser contadas.

**Porque aquí hay tomate, sí.**

**Pero también hay pasión, hay origen... y hay muchas ganas de crear.**

Te invitamos a descubrirlo.

## Sobre la Empresa

**Taisi: Tradición, Innovación y Pasión desde el Origen**

En Taisi, nuestra historia se escribe con el sabor de la fruta y el respeto por la tierra. Con más de un siglo de herencia, nos hemos consolidado como un referente en la elaboración de fruta confitada, mermeladas y rellenos de alta calidad para el sector profesional.

Nuestra filosofía, **"Desde el Origen"**, es el punto de partida de todo lo que hacemos. Creemos que la excelencia de un producto comienza en el campo. Por eso trabajamos mano a mano con agricultores locales, apostando por materias primas de proximidad y procesos sostenibles que preservan la identidad de cada fruto.

Ubicados en Calatayud, fusionamos el saber hacer artesanal con la tecnología más avanzada. El resultado son ingredientes con alma, diseñados para inspirar a maestros pasteleros y chefs, ayudándoles a marcar la diferencia en sabor, textura y matices.

**Somos especialistas en crear mermeladas, rellenos y confitados** que combinan el saber hacer de siempre con la innovación que exige la cocina de hoy.

Creemos que la verdadera diferencia está en los detalles. Por eso, además de nuestro catálogo estándar, somos expertos en diseñar **soluciones a medida**, adaptando cada textura y sabor a las necesidades específicas de nuestros clientes. Para nosotros, la calidad no es una meta, sino el punto de partida de cada producto que sale de nuestra casa.

En Taisi no solo transformamos la fruta y verdura: **conservamos su esencia para que pueda convertirse en nuevas ideas, nuevas creaciones y nuevas experiencias en cocina.**

## Tomate

El tomate: esencia, versatilidad y salud

El tomate es uno de esos ingredientes que forman parte de nuestra vida cotidiana, especialmente dentro de la **dieta mediterránea**. Presente en innumerables recetas, es mucho más que un básico de cocina: es sabor, frescura, color y equilibrio. Aunque comúnmente se considera una verdura, desde el punto de vista botánico es una **fruta, rica en vitaminas y antioxidantes** como el licopeno, que aportan beneficios esenciales a una alimentación equilibrada.

Más allá de su valor nutricional, el tomate posee una enorme relevancia cultural y gastronómica. Es la base de nuestra tradición y, al mismo tiempo, un ingrediente capaz de reinventarse una y otra vez en la cocina contemporánea.

En Taisi trabajamos el tomate desde una doble dimensión: el **respeto absoluto por su origen y la búsqueda constante de nuevas aplicaciones culinarias**. Fruto de ello son nuestras dos elaboraciones más representativas de esta edición:

**Mermelada de Tomate:** una elaboración dulce y sorprendente que realza el sabor natural del fruto. Su equilibrio entre dulzor y acidez la convierte en un ingrediente extremadamente versátil, ideal para crear contrastes con quesos, carnes o protagonizar recetas creativas donde el tomate se transforma en una nueva experiencia gastronómica.

**Tomate Confitado:** elaborado a través de un proceso lento que respeta la textura del fruto y concentra su sabor. El resultado es un ingrediente jugoso, ligeramente dulce e intenso, muy valorado por su capacidad para aportar carácter, elegancia y profundidad a guarniciones, pastas, ensaladas o tapas de autor.

Porque aquí hay tomate. Y hay infinitas formas de descubrirlo.



XIII Concurso de Recetas

**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

Introducción	3
Recetas Ganadoras	7
“Bailando entre algodones”, Iratxe Manzano Zurdo	8
“Pavlova relleno de stracciatella de violetas con mermelada de tomate...”, Sergi Cardona González	10
“¡Tómate un Cheesecake!”, Estefhanie Yurley Sánchez Casas	12
“Fagottini de harina de castaña rellenos de tomate confitado...”, Silvia de Gracia Gómez	14
Entrantes	17
“Aperitivo de pan con tomate (trampa antojo)”, Encarna Martínez Sánchez	18
“Empanadas de atún y de queso emmental con toque de mermelada de tomate”, Natalia Hernández Bonnett	20
“Ensalada de queso cottage, tomate confitado Taisi y pesto de pistacho”, Lucía Rueda Villa	22
“Estados del tomate”, Sofía Guajardo	24
“Pasta fresca de tomate confitado Taisi, huevo eco La Brizna y “pesto turolense””, Laura González Despierto	26
“Quesicherrys”, Maykel Campillo Dlaconeasa	28
Carnes	31
“Solomillo de cerdo con salsadulce de tomate y tomates cherry...”, Juan Francisco Carrique López	32
“Ternasco Taisi”, Jorge Algarate Quiléz	34
Pescados	37
“Milhojas de atún marinado y cherrys confitados y marinados...”, Dolores Antonia Giménez Gelardo	38
Postres	41
“Alma del campo”, Munira	42
“Berlina rellena de mermelada de tomate Taisi con frosting de queso y caviar de tomate”, María Fernández	44
“Bombones de queso y mermelada de tomate”, Fabio Daniel Matamoros	46
“Carmesí de Taisi, pistacho verde y lima brillante”, Natalia Ramírez González	48
“Capricho carrot & tomate”, Marta Faz Gómez	50
“Cookies rellenas de mermelada de tomate”, Aránzazu Fernández Cámara	52
“Corazón de la Huerta”, Mario Monge Pérez	54
“Corazón de Sanmartín”, María Aurora Beltrán Sanmartín	56
“Dulce Caprese”, Unai Pascual Aljama	58
“Ecos del huerto: tomate, cacao y albahaca”, María Bragado Rey y María Palomares Domingo	60
“El tesoro del huerto “el tomate””, Diana Velasco	62
“Macaron con tomate”, Isabel Vera Antón y Alberto Javier Palacios Nuñez	64
“Perla Roja”, Delia Rodríguez Varona	66
“Tatin di pomodoro”, Anna Lalieu Boone	68
“Tentación escarlata”, Alicia Haro Pérez, Beatriz Baeza Sánchez y Elena Chuecos Sánchez	70
“Tomate Rocher crujiente”, Kenza Mehdi y Nassima Bouzid	72
“Trampantojo de tomate”, Silvia de Gracia Gómez	74

## Recetas Ganadoras

---

XIII Concurso de Recetas

**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

# “Bailando entre algodones”

modalidad: Postre  
autora: Iratxe Manzano Zurdo  
centro: We love chocolate and pastry, escuela online  
tutores: David Pallás y Carol Vegas



## ELABORACIONES

- Pavlova . Merengue suizo.
  - 150g claras - 200g azúcar - 1 cucharada Maizena
  - Unas gotas de limón
- Elaborar un merengue suizo poniendo al baño maría las claras de huevo junto con el azúcar. Mover hasta que el azúcar se haya disuelto totalmente. Pasar toda la mezcla a la batidora con el accesorio de las varillas y montar. Cuando el merengue esté totalmente frío le añadimos la maizena y las gotas de limón. Introducir el merengue en una manga pastelera con boquilla rizada (opcional).
- Precalentar el horno a 90°C.
- En la bandeja del horno, sobre papel vegetal, se da forma redonda a la pavlova, haciendo una base y subiendo por los laterales para dejar un hueco en el centro.
- Cocer a 90°C durante 60 minutos.
- Dejar enfriar antes de rellenar con el coulis y la mousse.
- Mousse (relleno).
  - 200ml de nata 35% mg - Azúcar glas - Queso mascarpone
  - Coulis
- Montar la nata con el azúcar glas.
- Añadir el queso mascarpone con movimientos envolventes.
- Añadir con cuidado el coulis.
- Introducir en una manga pastelera y reservar para rellenar la pavlova.
- Coulis de tomate Taisi y algunos frutos rojos (relleno) .
  - 75g de mermelada de tomate Taisi - 50g de arándanos - 50g de fresas
  - 25g de azúcar blanco
- En un cazo poner a fuego bajo los frutos rojos y el azúcar. Cuando estos se deshagan apartarlo del fuego y añadirle la mermelada de tomate Taisi. Pasar por la batidora y después por un colador para eliminar las pepitas y dejar una elaboración fina.
- Rellenar el fondo de la pavlova con el coulis.
- Gelatina de mermelada de tomate Taisi
  - 50g de mermelada de tomate - 2g de agar agar
- En un cazo poner la mermelada. Cuando esté caliente añadirle el agar agar.
- Remover constantemente durante 1 minuto, llevandolo a 90°C para que el agar agar se active, después retirar del fuego.
- Extender sobre una bandeja y dejar enfriar.
- Cuando se haya gelificado, darle forma cortándolo con un aro de emplatar.
- Arándanos deshidratados para decorar.
  - 100g de arándanos secos
- Extender en la bandeja del horno sobre un papel vegetal. Poner otro papel vegetal encima y una bandeja para que haga presión.
- Introducir en el horno a 180° durante unos minutos.
- Pulverizar en un procesador, hasta hacerlo polvo.
- Crujiente de merengue en lascas y merenguitos para decorar.
  - Parte del merengue elaborado se aparta - Colorante en gel azul
- Con parte del merengue que hemos reservado, lo dividimos en dos y a uno de ellos le ponemos el colorante azul.
- En manga pastelera con boquilla rizada hacemos los merenguitos (blancos y azules) y con el resto lo extendemos sobre papel vegetal en una bandeja para hacer las lascas.
- Galleta de masa tuil.
  - 10g de mantequilla pomada - 10g de harina de trigo - 10g de azúcar impalpable
  - 10g claras

- Mezclar el azúcar, la harina y las claras.
  - Añadir la mantequilla pomada.
  - Cuando tengamos la textura de una papilla extender sobre el molde especial para este tipo de galletas, previamente engrasado.
  - Horno precalentado a 150° durante 5 minutos.
  - Desmoldar las galletitas decoradas. En esta ocasión ha sido unas hojas.
- Fruta fresca para decorar la pavlova.
  - Frambuesas, arándanos y kakis.
- Algodón rosa de azúcar (decorar).

## PRESENTACIÓN

- Como el final feliz de una buena película, es el postre después de una buena comida. “¿Qué hay de postre?”, preguntamos con una sonrisa en el rostro. Si el postre entra por los ojos hemos triunfado. Las papilas gustativas empiezan a hacer su trabajo salivando hasta que le damos el primer bocado.
- En esta ocasión, una pincelada de coulis se extiende en el fondo del plato como decoración, junto a los arándanos pulverizadas que van haciendo un camino. Como base del elemento principal se ha elaborado una gelatina de mermelada de tomate Taisi, sobre la que se apoya: “una Pavlova”. La Pavlova está elaborada con merengue suizo, rellena con el coulis y la mousse de mermelada de tomate Taisi. Decorada de frutas frescas variadas; arándanos, frambuesas y kakis (aprovechando que están de temporada), que le aportan frescura al postre.
- Los diferentes elementos de decoración hacen de este postre un plato colorido y vistoso, como si de un lienzo se tratase. El algodón rosa de azúcar simula el tul de la falda de la bailarina rusa que le da el nombre a este postre: Pavlova. Crujiente por fuera y suave por dentro, esas texturas hacen de la Pavlova un postre singular.



# “Pavlova relleno de stracciatella de violetas con mermelada de tomate, galletas de pistacho, tomate cherry confitado, barquillo de pistacho y polvo de tomate.”

modalidad: Postre  
autor: Sergi Cardona González  
centro: Mediterraneo Culinary Center, Valencia  
tutora: Olga Padilla



## INGREDIENTES

- Pavlova.
  - 60g de claras de huevo
  - 2 gotas de zumo de limón o vinagre blanco
  - 110g de azúcar
- Relleno de stracciatella de violetas.
  - 80g de nata para montar
  - 20g de azúcar
  - 50g de mermelada de violetas
  - 30g de chocolate blanco
- Mermelada de violetas.
  - 100g de hojas de violeta
  - 25g de azúcar
  - 10g de agua
  - 0,4g de agar agar
- Galleta de pistacho y barquillo.
  - 50g de mantequilla
  - 100g de Pistacho
  - 2 huevos
  - 40g de azúcar
  - 60g de harina

## ELABORACIONES

- Pavlova.
  - Montar las claras con una parte del azúcar hasta obtener un merengue.
  - Incorporar suavemente el resto del azúcar y unas gotas de limón.
  - Formar una semiesfera punteando de merengue y cocer al horno a baja.
- Relleno de stracciatella de violetas.
  - Montar la nata con azúcar.
  - Mezclar con mermelada de violetas.
- Mermelada de violetas.
  - Infusionar las hojas de violetas.
  - Dejar reposar.
  - Colar.
  - Volver a levantar, añadir azúcar y reducir.
  - Texturizar.
- Mermelada de tomate.
  - Mermelada de tomate Taisi.
- Polvo de tomate.
  - Deshidratar la piel en deshidratadora durante 4 horas.
- Para la galleta.
  - Mezclar la mantequilla y el azúcar.
  - Desclarar los huevos y mezclar un huevo entero y una yema.
  - Hornear a 180 grados 15 minutos.
- Para el barquillo.
  - Mezclar la clara que nos queda con azúcar y mantequilla.
  - Poner en el molde y hornear a 160.

- Montaje interior.
- Rellenar con la stracciatella de violetas y mermelada de tomate.
- Decoración exterior.
- Espolvorear la pavlova con polvo de tomate.
- Alrededor del plato de galleta rota de pistacho y mantequilla.
- Añadir tomates cherry confitados.
- Poner los barquillos en forma de hojas.

## PRESENTACIÓN

La pavlova la presento en formato semiesférico y puntiagudo como un caparazón, espolvoreada con polvo de tomate que realzan su textura. El plato se completa con un aro de galletas rotas de pistacho y mantequilla, aportando contraste visual y crujiente. Sobre este anillo se disponen tomates cherry confitados, brillantes y caramelizados, que equilibran la acidez y dulzor del conjunto. Barquillo fino de pistacho, moldeadas a modo de hojas, aportando un elemento decorativo elegante y natural.

El postre combina tres perfiles: dulzor de la pavlova, perfume floral de la stracciatella de violetas y fresca/ácidez del tomate, creando una propuesta original, colorida y con carácter gastronómico.



# “¡Tómate un Cheesecake!”

modalidad: Postre  
autora: Estefhanie Yurley Sánchez Casas  
centro: Baking School Barcelona Sabadell  
tutor: Francisco Ramírez Fernández



## ELABORACIONES

- Gelificado de confitura de tomate Taisi.

- |                                 |                           |                              |
|---------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| - 50g de tomate confitado Taisi | - 25g de azúcar           | - 1 limón (jugo y ralladura) |
| - 2g de pectina                 | - Pizca de sal y pimienta |                              |

Pasar por un túrmix el tomate confitado Taisi, luego añadir la mitad del azúcar, el jugo y la ralladura de limón, la pizca de sal y pimienta, poner a calentar a fuego medio removiendo ocasionalmente hasta que la mezcla alcance los 105°C.

Mezclar la pectina con la otra mitad del azúcar y añadir a la mezcla anterior, removiendo rápidamente, retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Verter en moldes circulares de 0,7mm de diámetro y dejar enfriar totalmente. Desmoldar para su uso.

- Cheesecake.

- |                        |                       |                       |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| - 20g de huevo         | - 5g de harina        | - 21g de agua mineral |
| - 30g de azúcar        | - 120g de queso crema | - 5g de queso azul    |
| - 20g de yema de huevo | - 20g de nata         |                       |

Juntamos todos los ingredientes y cocinamos hasta llegar a 82°C durante 5 minutos mientras la mezcla se espesa. Dejamos enfriar en la nevera mínimo 2 horas.

Una vez fría la mezcla con ayuda de papel film hacemos la forma del tomate y en el centro poner la confitura de tomate Taisi congelamos las bolas durante 12 horas.

- Crumble de cacao.

- |                      |                          |                             |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------|
| - 50g de mantequilla | - 45g de harina de trigo | - 5g de cacao               |
| - 1g de sal          | - 50g de azúcar lustre   | - 50g de harina de almendra |

- Mezclar todo junto.

- Hornear 160 grados centígrados de 15 a 20 minutos.

- Caja de chocolate.

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| - C/S de chocolate de leche | - C/S de chocolate blanco |
|-----------------------------|---------------------------|

Atemperar los dos chocolates, mezclar sobre el chocolate de leche el chocolate blanco hasta conseguir el color deseado.

Extender el chocolate sobre un plástico con otro plástico encima hasta obtener el grosor deseado, previamente con las plantillas o patrones ya realizados, cuando el chocolate este semi seco cortar con cutter muy finamente la figura deseada.

Cuando este haya secado, desmoldar las piezas y pegarlas con chocolate del mismo color y formar nuestra caja.

- Chocolate plástico.

- |                                      |   |                  |
|--------------------------------------|---|------------------|
| - 100g de chocolate blanco           | - 50g de glucosa                        | - 35g de almidón |
| - C/S de colorante verde liposoluble | - C/S de manteca de cacao (Para pintar) |                  |

Atemperar el chocolate blanco a 30°C, la glucosa ponerla a la misma temperatura del chocolate y mezclar con accesorio de pala en la batidora. Añadir el almidón hasta que quede una mezcla homogénea.

Una vez obtenido añadir el colorante verde, estirar y hacer la figura de rama y hojas de tomate. Poner la figura en el congelador. Por otro lado preparar manteca de cacao (c/s) con colorante verde, con un aerógrafo poner la pintura de manteca de cacao atemperada a 31°C y pintar la figura.

- Gelatina fría de tomate Taisi.

- 50g de gelatina fría

- 20g de mermelada de tomate Taisi

- 1g de colorante rojo hidrosoluble

Calentar la gelatina hasta conseguir la textura deseada y mezclar todos los ingredientes.

## PRESENTACIÓN

Desmoldar el cheesecake del papel film y cubrirlo con el tomate confitado Taisi, cubrir las imperfecciones con la gelatina fría de tomate

Taisi, dejar congelar para manipular. Poner una base de crumble de cacao sobre el plato, encima poner la caja de chocolate.

Llenar la caja con los tomates de cheesecake previamente congelados.

Por último, poner el tallo de chocolate plástico sobre los tomates.



# “Fagottini de harina de castaña rellenos de tomate confitado y queso maasdan al pesto de albahaca”

modalidad: Entrante

autora: Silvia de Gracia Gómez

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutora: Carol Vegas



## INGREDIENTES

- Para la pasta.

- 90g de harina de trigo

- 1 cda de cúrcuma

- 10g de harina de castaña

- 5g neutro

- 1 huevo

- Para el relleno de la pasta.

- Queso Maasdam

- Tomate confitado

- Para el pesto de albahaca.

- 40g de albahaca

- 65g queso pecorino rallado

- 100g piñones

- 250ml AOVE

- 65g de queso parmesano rallado

- Sal/pimienta

## ELABORACIONES

- Masa de Fagottini.

Hacer un volcán con las dos harinas y en el centro añadir el huevo y la cúrcuma tostada previamente. Mezclar. Amasar y dejar reposar en la nevera filmado durante al menos media hora para que el gluten desarrolle.

- Pesto de albahaca.

En una vaso de batidora poner los piñones, la albahaca y los quesos. Empezar a triturar con la turmix e ir integrando poco a poco el AOVE. Salpimentar

Sacar de la nevera la masa y estirar . Pasar por una máquina de pasta hasta conseguir una masa fina.

Cortar cuadrados de 5x5 cm .

Hacer cuadraditos de queso y tomate e introducirlos en el centro. Empezar cerrando las puntas y sellar los laterales. Humedecer ligeramente antes de juntar.

Hervir abundante agua con sal y un poco de laurel. Cuando esté hirviendo introducir los fagottinis y dejar cocer 3 minutos.

Sacar y reservar un poco del agua de cocción .

Añadir la salsa de pesto a los fagottini remover y corregir con un poco de agua para que no quede muy espesa.

Decorar con flores de albahaca y sus hojas. con un poco de los quesos rallados y una tuille de queso pecorino



XIII Concurso de Recetas **Taisi**



## Entrantes

---

# “Aperitivo de pan con tomate (trampa antojo)”

modalidad: Entrante

autora: Encarna Martínez Sánchez

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutora: Carol Vegas

## INGREDIENTES

- 500g de hígado de pato fresco desvenado
- 5g de sal
- Pimienta blanca al gusto
- 4g de azúcar
- 2 cucharadas de brandy
- 70g de mermelada tomate Taisi
- 5g de hojas de gelatina
- Tostaditas con sal maldon
- Colorante alimentario c/s

## ELABORACIÓN

1. Lo primero que haremos es sacar de la nevera el hígado y dejaremos templar un par de horas. Seguidamente procedemos a repasar el desvenado para asegurarnos que no queda ninguna vena que sería molesta al comerlo.
2. Mezclamos en un bol la sal, el azúcar la pimienta y el brandy. Seguidamente untamos el hígado bien impregnado de la mezcla y lo ponemos en un tupper y lo dejamos reposar toda la noche en nevera.
3. Al día siguiente calentamos el horno a 110°, introducimos una bandeja de horno cubierta de agua para hacer un baño María.
4. Ponemos el hígado en el molde que utilizamos para dar forma a nuestro mi cuit y tapamos. Lo metemos en la bandeja del horno y cocemos a 100° unos 30 minutos hasta que la grasa del propio foie se haya licuado.
5. Seguidamente lo dejamos enfriar en la encimera de nuestra cocina y lo pasamos a nevera para que repose.
6. Una vez tenemos el mi cuit hecho, cogemos unas porciones y rellenamos el molde con forma de tomate y llevamos al congelador.
7. Para preparar nuestra cobertura de mermelada de tomate, basta con pesar 5 gr. de hojas de gelatina y la calentamos en el microondas 15 segundos.
8. Trituramos la mermelada ya que viene con trocitos de tomate confitado y nos daría problemas a la hora de bañar el foie. Añadimos colorante alimentario rojo para simular el color natural de un tomate.
9. Por último, mezclamos la mermelada con la gelatina y antes de que solidifique bañamos nuestro tomate.
10. Emplatamos con unas tostaditas para poder untar el mi cuit.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Empanadas de atún y de queso emmental con toque de mermelada de tomate”

modalidad: Entrante

autora: Natalia Hernández Bonnett

centro: Escuela de Hostelería y Turismo MasterD

tutores: Hugo López, Jaime Seva y Tomás Ledezma

## INGREDIENTES

- Para aproximadamente 16-20 empanadillas de formato pequeño.

- 16 a 20 obleas de empanadillas (formato pequeño) - 1 huevo - Mermelada de tomate Taisi

- Relleno de atún.

- 1 pimiento pequeño dulce

- 1 cebolla morada pequeña

- Sal y pimienta

- 3 cucharaditas de mermelada de tomate Taisi

- 175g de atún enlatado en aceite (2 latas, una pequeña + una mediana)

- Relleno de queso.

- 50g de queso emmental

- 25/30g de anacardos

-5g de mantequilla

-3 cucharaditas de mermelada de tomate Taisi

## ELABORACIONES

- Empanada de atún.

1- Cortamos la cebolla y el pimiento en corte brunoise, es decir, dados muy pequeños. Abrimos las latas de atún y recuperamos el aceite en una sartén para sofreír las hortalizas cortadas. Sofreímos unos 5-7 minutos hasta que estén brillantes y la cebolla ligeramente caramelizada. Durante el tiempo del sofrito, añadimos un pizca de sal y de pimienta.

2- Volcamos el atún en un bol y mezclamos bien con las hortalizas sofridas y tres cucharaditas de mermelada de tomate Taisi. Reservamos.

3- Precalentamos el horno a 200°. Preparamos una bandeja con papel de hornear. Cogemos una a una las obleas para empanadas y colocamos dos cucharaditas de relleno de atún en el centro. Doblamos la oblea con cuidado y la sellamos bien con los dedos. Luego hacemos repulgues para que quede mejor sellada y darle un aspecto más atractivo. Puedes hacer pellizcos en los bordes, similares a los de las gyozas. La cantidad de relleno te dará para hacer unas 8-10 empanadillas. Conforme las vayamos haciendo, las colocamos sobre la bandeja de hornear.

- Empanada de queso.

1- Ponemos los anacardos en una bolsa hermética y con ayuda de un mazo, los golpeamos hasta triturar o quedar en trozos más pequeños. En una sartén calentamos la mantequilla y cuando esté derretida, echamos los anacardos y sofreímos hasta dorar. Retiramos del fuego y dejamos templar o enfriar.

2- Entretanto rallamos el trozo de queso emmental en un bol. Añadimos los anacardos y tres cucharaditas de mermelada de tomate Taisi. Mezclamos bien y ya tenemos el relleno.

3- Cogemos una a una las obleas para empanada y colocamos dos cucharaditas de relleno en el centro. Con cuidado doblamos la oblea, juntando las dos mitades y la sellamos bien los dedos. Hacemos repulgues diferentes para diferenciarlas de las empanadillas de atún. Con la ayuda de un tenedor sella los bordes, sin que el utensilio llegue a cortar la masa. La cantidad de relleno te alcanzará para unas 8-10 empanadillas. Conforme las vayamos haciendo, las colocamos en el espacio que queda en la bandeja, junto a las de atún.

4- Metemos la bandeja en el horno. Cogemos el huevo, lo rompemos y lo batimos ligeramente. Tras cinco minutos de horneado, con ayuda de un pincel de cocina, unta el huevo batido sobre cada una de las empanadillas. Esto les aportará color y brillo.

Cerramos el horno y dejamos que se continúen horneando unos 15-20 minutos, hasta que las vemos doradas de manera uniforme.

5.-Sacamos del horno, les retiramos los restos de huevo batido que les haya podido quedar alrededor y colocamos en un plato con un poco de mermelada de tomate TAISI adicional para mojar.



# “Ensalada de queso cottage, tomate confitado Taisi y pesto de pistacho”

modalidad: Entrante

autora: Lucía Rueda Villa

centro: IES Pablo Serrano, Andorra (Teruel)

tutora: Ángela Fontecha Polo

## INGREDIENTES

- Hojas de lechugas variadas
- Pistachos
- Vinagre y sal
- Tomate confitado Taisi
- Albahaca
- Aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón
- Queso cottage
- Queso parmesano

## ELABORACIONES

1. Para el pesto: triturar la albahaca junto con el pistacho, un poco de queso rallado, aceite de oliva y sal. Reservar.
2. Hacer una vinagreta con el vinagre, el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón, la sal y emulsionar.
3. Aliñar el mix de lechugas con la vinagreta y colocar en un plato hondo, disponer encima el pesto, el queso, el tomate confitado y unos pistachos picados. Poner un par de hojitas de albahaca para decorar.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Estados del tomate”

modalidad: Entrante

autora: Sofía Guajardo

centro: CIPFP Denia. Carrer Falutx, Alicante

tutor: Juan Cervera

## ELABORACIONES (para 6 personas)

### - Coulant de tomate.

- |                  |                       |                      |
|------------------|-----------------------|----------------------|
| - 140g de tomate | - 40g de tomate seco  | - 80g de mantequilla |
| - 3 huevos       | - 55g de harina floja | - Sal fina c/n       |

1. Hidratar el tomate seco en agua caliente 10 minutos, escurrir y triturar en Thermomix hasta obtener un pure suave.
2. Rallar el tomate y reducir el líquido hasta obtener una textura densa y concentrada, enfriar y reservar.
3. Fundir la mantequilla y dejar templar.
4. Batir dos huevos y una yema, incorporar el tomate concentrado y el pure de tomate seco, añadir la mantequilla fundida y por último agregar la harina tamizada.
5. Mezclar hasta homogenizar y sazonar con sal.
6. Reposar la masa en frío 30 minutos.
7. Llenar los moldes hasta la mitad con la masa del coulant
8. Colocar una cucharada de núcleo de mermelada de tomate Taisi en el centro.
9. Cubrir hasta  $\frac{3}{4}$  del molde con más masa de coulant. Y congelar.
10. Hornear a 200°C durante 9 minutos.
11. Reposar 1 minuto y desmoldar.

### - Granizado de tomate infusionado con albahaca.

- |                              |                       |                          |
|------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| - 600g de tomate pera maduro | - 8 hojas de albahaca | - Azúcar c/n             |
| - Sal c/n                    | - Zumo de limón c/n   | - 20g de glucosa líquida |

1. Triturar el tomate.
2. Colar por estameña para obtener un líquido claro.
3. Reservar el pure de tomate sobrante para el emplatado.
4. Añadir las hojas de albahaca y romper ligeramente para que desprendan el aroma. Dejar infusionar por 8-10 minutos. Y retirarlas.
5. Ajustar de sal, azúcar, acidez (zumo de limón). Agregar la glucosa y congelar.
6. Raspar con tenedor cada 20-30 minutos hasta obtener un granizado fino.

### - Polvo de tomate seco.

1. Secar el tomate envuelto en papel en el microondas con intervalos de 10 segundos hasta que este deshidratado.
2. Triturar hasta obtener un polvo fino. Reservar.

## PRESENTACIÓN

1. Formar una lagrima con el pure sobrante del granizado.
2. Agregar gotas y líneas con aceite de oliva.
3. Disponer el coulant a un lado y espolvorearlo con el tomate seco.
4. Por último, agregar el granizado encima del pure y decorar con micro hojas de albahaca.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Pasta fresca de tomate confitado Taisi, huevo eco La Brizna y “pesto turolense” ”

modalidad: Entrante

autora: Laura González Despierto

centro: IES Pablo Serrano, Andorra (Teruel)

tutora: Nuria Lacomá Morlas

## INGREDIENTES

-Para la pasta.

- 100g harina

- 1 pizca de sal

- 60g tomate confitado Taisi

- 1 cucharadita de ADOVE de Albalate del Arzobispo

- 30g huevo

-Hamburguesa.

- Hoja de borraja

- Ajo

- ADOVE de Albalate del Arzobispo

- Queso de Teruel curado de oveja

- Pistachos de Esteruel

- Huevo eco La Brizna

- Tomate confitado de Taisi

- Tomate seco de Caspe

## ELABORACIÓN

-Pasta fresca.

En un bol se tamiza la harina y se hace un volcán, se añade el tomate confitado de Taisi triturado, la sal, el ADOVE y el huevo batido. Se mezcla todo hasta conseguir una masa homogénea y se deja reposar en la nevera.

Una vez reposada se estira y se corta con la máquina para pasta.

Por último, en un cazo con agua hirviendo se cuecen 2 minutos.

-Pesto turolense.

En el mortero se añade el ajo y la sal y se maja bien, luego se añaden los pistachos de Esteruel, la hoja de la borraja previamente blanqueada, el queso de Teruel y el ADOVE.

También se puede elaborar con el procesador.

Huevo a baja temperatura:

Se cocina el huevo eco La Brizna durante 45 minutos a 64°C en el roner.

## PRESENTACIÓN

Poner un nido de pasta fresca en el centro del plato, espolvorear por eso plato el polvo de tomate seco de Caspe para decorar, salsear con el pesto y colocar el huevo a baja temperatura sobre la pasta.

Opcional: decorar con virutas de queso de Teruel.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**





XIII Concurso de Recetas **Taisi**



# Carnes

# “Solomillo de cerdo con salsadulce de tomate y tomates cherry confitados y crujientes”

modalidad: Carne

autor: Juan Francisco Carrique López

centro: IES La Flota, Murcia (España)

tutor: Alberto Hernando Magadan

## INGREDIENTES (para 2 personas)

### - Solomillo

- |                                       |                      |                   |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------|
| - 160g medallón de solomillo de cerdo | - 20g de mantequilla | - 5g de ajo 5 g   |
| - 1 rama de romero fresco             | - c/s de sal         | - c/s de pimienta |
| - c/s AOVE                            |                      |                   |

### - Tomate cherry crujiente.

- |                                   |                        |                      |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------|
| - 4u de tomates cherry confitados | - 1 hoja de pasta filo | - c/s de mantequilla |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------|

### - Salsa de mermelada de tomate.

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| - 0.5l de fondo de ave tostado | - 150g de mermelada de tomate |
|--------------------------------|-------------------------------|

### - Puré de boniato.

- |                   |                       |                                  |
|-------------------|-----------------------|----------------------------------|
| - 500g de boniato | - 100g de mantequilla | - c/s de sal / pimienta / canela |
|-------------------|-----------------------|----------------------------------|

### - Patatas al ajillo al pastor.

- |                       |                           |                            |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------|
| - 250g de patatas     | - 20g de ajo              | - 2g de comino             |
| - 2g de pimentón      | - 2g de pimentón dulce    | - 2g de orégano            |
| - 100g de vino blanco | - 100g de vinagre de vino | - c/s de sal / AOVE / agua |

### - Teja de queso manchego.

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| - 200g de queso manchego curado | - c/s de tomate seco en polvo |
|---------------------------------|-------------------------------|

## ELABORACIONES

### - Solomillo

1. Sazonar el medallón con la sal y la pimienta.
2. Calentar una sartén con aceite marcar el medallón 2 minutos por cada lado para sellar bien, añadir la mantequilla, el ajo y la rama de romero y bañar la carne con la grasa derretida.
3. Terminar en el horno a 180°C durante 5-7 minutos.

### - Tomate cherry crujiente.

1. Cortar la hoja de pasta filo en 4 cuadrados poner en el centro el queso el tomate cherry, untar los bordes con mantequilla y cerrar en forma de saco. Hornear a 180°C durante 5 min.

### - Salsa de mermelada de tomate.

1. Poner en un cazo el fondo con la mermelada y dejar reducir a fuego lento, hasta obtener el sabor y la textura deseada.

### - Puré de boniato.

1. Asar el boniato a 180°C hasta que este tierno.
2. Pelar el boniato y triturar con la mantequilla, rectificar de sazónamiento y colar.

### - Patatas al ajillo al pastor.

1. Pelar la patata y cortar en rodajas de 1 cm. En una sartén con aceite y dorar las patatas.
2. En un mortero poner los ajos, el comino, el orégano, el pimentón y majar hasta obtener una pasta y añadir el vino y el vinagre y remover.

3. Añadir el majado y un poco de agua y dejar cocinar a fuego medio-bajo hasta que estén tiernas.

- Teja de queso.

1. Hornear el queso rallado sobre un silpat a 200°C hasta que este dorado y darle la forma deseada.

- Reducción picante de tomate.

1. Poner en un cazo la mermelada con la cayena molida y un poco de agua, reducir.



# “Ternasco Taisi”

modalidad: Carne

autor: Jorge Algarate Quiléz

centro: IES Miralbueno, Zaragoza

tutor: Tomás Gómez

## INGREDIENTES

- 950g de paletilla de ternasco
- 20g de aceite de oliva
- 2u de tomate rosa
- 3u de tomates cherry en almíbar
- 10g de sal
- 4 granos de pimienta
- 3 cucharadas mermelada de tomate Taisi
- 1 vaso de agua
- 1 huesos de paletilla de ternasco
- 1 cucharada de soja

## ELABORACIÓN

Comenzamos deshuesando la paletilla y reservamos el hueso.

La carne de la paletilla la envasamos al vacío y la cocinamos en el ronner durante 18 horas a 65°, una vez la tenemos cocinada la desmenuzamos y la ponemos en molde y reservamos en nevera para que compacte con el colágeno.

- Para la soja de tomate.

En la ocoo cocinaremos en modo huevo negro y durante 7 horas el hueso de la paletilla con los tomates rosas la mermelada de tomate y la soja, una vez tengamos el caldo lo colaremos para quitar impurezas y lo reducimos hasta conseguir una glasa que sea parecida a una soja para después pintar nuestro ternasco.

- Para servirlo.

Marcaremos en una sartén con papel sulfurado para darle un tono dorado al ternasco e iremos pintando el ternasco con nuestra salsa de soja de tomate, una vez que lo tenemos laqueado lo serviremos en el plato y le añadiremos unos cherrys de decoración y una rama de romero.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**



# Pescados

# “Milhojas de atún marinado y cherrys confitados y marinados conguarnición campestre”

modalidad: Pescado

autora: Dolores Antonia Giménez Gelardo

centro: IES Cap de l'Aljub, Santa Pola (Alicante)

tutor: Salvador Góngora Millán

## INGREDIENTES

- Atún rojo fresco
- Sal blanca en escamas
- Almendras sin piel
- Tomates cherry confitados
- Cebollino fresco
- Brotes tiernos
- Sal negra en escamas
- Pan de molde
- Espesante
- Marinado atún.
- 40ml de ginebra
- Ralladura de ½ naranja
- 10ml de zumo de limón
- c/s de sal en escamas
- Ralladura de ½ limón
- Marinado tomate.
- 2 cucharadas de zumo de naranja natural
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- c/s de pimienta negra molida
- 1 cucharada de cebollino fresco picado
- Ralladura de ½ naranja

## ELABORACIONES

Preparar el marinado para los tomates mezclando el Zumo de naranja, vinagre de Jerez, cebollino fresco picado, pimienta negra molida y la ralladura de naranja. Mezclamos bien y ponemos a marinar los tomatitos cherrys confitados 15 minutos.

Preparar el marinado para el atún mezclando la ginebra, zumo de limón, ralladura de naranja y limón, sal y pimienta. Mezclar.

Cortar con cortapastas redondo tres lonchas del atún rojo.

Introducir las lonchas de atún en el marinado por 15 minutos.

Mientras, partiremos transversalmente una rebanada de pan de molde y la aplanaremos con un rodillo, uniremos dos puntas con un palillo de madera formando una cestilla y le daremos un golpe de calor en el horno a 180°C por 3 ó 4 minutos. Reservamos.

Sacaremos los cherrys de marinado y por otra parte el atún también.

Al sobrante del marinado de los cherrys añadiremos un espesante (que actúe en frío) y removeremos, añadiendo más espesante si fuera necesario hasta obtener una consistencia cremosa.

## PRESENTACIÓN

Con la ayuda de una cuchara pondremos una base leve de esta mezcla para el emplatado.

A continuación, montaremos la milhojas. En la base pondremos una rodaja de atún, sobre esta, una capa de cherrys confitados marinados, y así sucesivamente hasta terminar las tres rodajas de atún y sobre la última una capa de cherrys.

Sobre esta última capa de tomatitos espolvorearemos ralladura de naranja y limón levemente. Adornaremos con brotes tiernos, y sal en escamas negra y blanca.

Por otra parte, pondremos en la cestilla de pan, tomatitos cherrys marinados y caramelizados, rallaremos unas almendras (tostadas previamente) sobre ellos, y agregaremos también sal negra y blanca en escamas.

Ubicaremos esta cestita en el otro extremo de la marca base del plato.

Entre estas dos elaboraciones y sobre la marca base pondremos dos o tres tallos de cebollino.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**



## Postres

---

# “Alma del campo”

modalidad: Postre

autora: Munira

centro: FEGREPPA, Valencia

tutora: Ana Zulueta

## ELABORACIONES

- Flores comestibles.
- Flores comestibles

### - Tejas con trozos de Tajín.

- 25g de harina
- 8g de cacao puro en polvo
- 33g de azúcar glas
- 1u clara
- 25g de mantequilla

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol.
2. Hacemos las tejas, poniendo trozos de masa estirados sobre una lámina de silicona con forma de hojas.
3. Hornear 6 minutos a 180°C
4. Pasado el tiempo, sacamos las tejas del horno y las sacamos del monde con ayuda de una espátula pequeña y las colocamos en una bandeja hasta que se enfríe.
5. Derretimos un poco de mantequilla y con un pincel le pasamos sobre la teja, luego le colocamos pedacitos de tajín.

### - Migas de chocolate.

- 110 g de harina floja
- 20g de cacao puro en polvo
- 55g de azúcar glas
- c/s de sal
- 60g de mantequilla

1. Mezclar los secos en un bol y agregar poco a poco la mantequilla.
2. Extender sobre un papel de horno.
3. Llevar a hornear durante 15 min a 150°C.
4. Triturar una vez frio.

### - Caviar con mermelada de tomate Taisi.

- 250g de mermelada de Tomate
- 2g de agar-agar
- 20ml de agua
- 1l de aceite de girasol
- Un cuenta gotas o jeringilla

1. Colocar el aceite en un bol y llevarlo a la nevera, este deberá de estar frio al momento de usarlo para hacer el caviar.
2. En un cazo, mezclar la mermelada y los 20ml de Agua con el agar-agar.
3. Hervir a 85°C.
4. Retirar del fuego y pasarlo a un colador. Luego recargar el cuenta gotas o la jeringuilla. Esperar a que baje a 50-60°C.
5. Cuando llegue a 50-60°C, lo tiramos con cuidado gota por gota en el aceite frio.
6. Luego colar el aceite, para así quedarnos con el caviar.
7. Luego colar el aceite, para así quedarnos con el caviar.
8. Por ultimo, lavar las bolas de caviar con agua para sacarle el exceso de aceite.

### - Crema de queso de cabra.

- 227g de queso crema
- 56g de azúcar
- 84g de chocolate blanco
- 114g de nata
- 4g de queso de cabra

1. Mezclar los quesos en un bol. Y luego incorporamos el azúcar
2. Cortar en trozos pequeños el chocolate y luego derretirlo un poco, para así poder incorporar a la mezcla de los quesos.
3. Por ultimo, agregar la nata

## PRESENTACIÓN

1. En una manga colocar la crema de queso de cabra, usando una boquilla de punta plana y hacer zigzags
2. Por los costados de la crema le tiraremos, con ayuda de una cuchara pequeña, las migas de chocolate.
3. Por encima colocar dos tejas partidas a la mitad.
4. Luego un poco de caviar por encima y los costados.
5. Por ultimo decoramos con flores.



# “Berlina rellena de mermelada de tomate Taisi con frosting de queso y caviar de tomate”

modalidad: Postre

autora: María Fernández González

centro: Escuela de Profesionales Alcazarén, Valladolid

tutora: Laura Junquera Fernández

## INGREDIENTES

- Para la berlina.

- 250g de harina de fuerza

- 50ml de leche

- 2u huevos

- 25g de azúcar

- 25g de mantequilla

- Aceite de oliva

- Una pizca de sal azúcar glas para decorar

- Para el frosting .

- 250g de queso crema

- 140g de nata

- 140g de azúcar glas

- Aroma de vainilla

- Para el caviar de tomate.

- 4 tomates

- 250ml de aceite

- Agar-agar

- Mermelada de tomate Taisi

## ELABORACIÓN

- Para la berlina.

En un bol grande colocar la harina de fuerza junto con el azúcar y una pizca de sal.

Añadir la leche y la levadura y agregar los huevos y la mantequilla derretida pero no caliente y unas gotas de aroma de vainilla.

Amasar hasta que quede una masa lisa y homogénea. Tapar y dejar reposar hasta que quede mas aireada y ligera.

Cuando la masa ya esté lista, estirar y dividir en círculos medianos.

Colocar las piezas en una bandeja y dejar reposar hasta que esponjen un poco más.

Calentar aceite en un cazo y freír las berlinas hasta que estén doradas por todos lados. Una vez frías con una manga pastelera rellenar de mermelada de tomate Taisi.

- Para el frosting de queso .

En el robot poner a montar el azúcar junto la nata; luego incorporar el queso y el aroma de vainilla.

Guardar en manga pastelera y conservar en frio.

- Para el caviar de tomate.

Hacer un corte en X en la piel de los tomates y escaldarlos. Luego cortarlos en cuadraditos y pasarlos por el pasapurés.

El resultado filtrarlo para que no queden grumos. Ponerlo en un cazo y echar agar-agar y remover.

Sacarlo del fuego y, estando caliente, cogerlo con una jeringuilla y echarlo en aceite poco a poco.

Cogerlo con un colador y pasarlo por agua.

## PRESENTACIÓN

En un plato blanco y grande poner la berlina en el medio y espolvorear con azúcar glass y poner el frosting al lado, poniendo tres puntos y encima del frosting las esferificaciones de tomate.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Bombones de queso y mermelada de tomate”

modalidad: Postre

autor: Fabio Daniel Matamoros

centro: IES Valle de Jiloca, Calamocha (Teruel)

tutora: Ana Arechavaleta

## INGREDIENTES

- Queso ricotta
- Nata para montar
- Mermelada de tomate Taisi
- Queso parmesano
- Gotitas de aceite de albahaca
- Gelatina
- Sal

## ELABORACIÓN

En primer lugar, se pone las láminas de gelatina en remojo en agua fría.

Por otro lado, se calienta parte de la nata con los quesos y se remueve hasta formar una mezcla bien disuelta a la que se le añade la gelatina y se deja enfriar.

Cuando está fría, se mezcla con el resto de nata que previamente ha sido montada.

Después, se mete la crema en una manga pastelera y rellena la mitad de los moldes de silicona, se pone una cucharadita de mermelada de tomate.

Por último, se cubre el resto del molde y se enfría en la nevera.



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Carmesí de Taisi, pistacho verde y lima brillante”

modalidad: Postre

autora: Natalia Ramírez González

centro: Baking School Barcelona Sabadell

tutor: Francisco Ramírez Fernández

## ELABORACIONES

### - Jaconda de lima y pistachos.

- |                                       |                            |                           |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| - 120g de harina de pistachos / TPT 1 | - 120g de azúcar lustre    | - 110g de huevo           |
| - 40g de yema                         | - 140g de claras de huevo  | - 30g de azúcar           |
| - 40g de harina                       | - 40g de pistacho en polvo | - 1u de ralladura de lima |
| - 20g de mantequilla                  |                            |                           |

Montar huevos, yema lustre y harina de pistachos.

Hacer un merengue con las claras y el azúcar.

Tamizar la harina y el polvo de pistachos.

Incorporar a la mezcla al primer batido de huevos e ir alternando con la harina y el polvo de pistacho.

Por último la mantequilla fundida, pero no caliente.

hornear a 190°C durante 8 minutos.

### - Crema de lima.

- |                        |                              |                 |
|------------------------|------------------------------|-----------------|
| - 135g de zumo de lima | - 150g de azúcar             | - 135g de yemas |
| - 1u ralladura de lima | - 430g de mantequilla pomada |                 |

Hacer una crema inglesa con los cuatro primeros componentes a 85°C.

Bajar la temperatura de la inglesa a baño maría inverso.

Creumar la mantequilla en batidora con pala, añadiendo la inglesa poco a poco manteniendo la emulsión. Reservar.

### - Gelificado de tomate.

- |                            |                         |                                  |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| - 50g de mermelada Taisi   | - 15g de azúcar         | - 2g de glucosa                  |
| - 1,2g de pectina amarilla | - 0,5g de ácido cítrico | - c/s de sal y pimienta opcional |

Calentar la pulpa de tomate Taisi, azúcar y glucosa a 40°C.

Mezcla la pectina amarilla con un poco de azúcar, para evitar grumos y agrégala en lluvia, mezclando bien.

Cocina a fuego muy suave por 1 a 2 min, solo hasta que la pectina se disuelva completamente.

Retira del fuego y agrega el ácido cítrico.

Agregar un toque de sal o pimienta al final para resaltar la nota vegetal

Mezcla suavemente.

Pasa a la manga pastelera y deja que repose unos 15 a 20 min en frío antes de usarlo como insert.

### - Almíbar de tomates Taisi.

- |   |                 |                   |
|---|-----------------|-------------------|
| - 30g de agua                                 | - 10g de azúcar | - 1 gota de limón |
| - 50g jugo de tomates confitados Taisi colado |                 |                   |

Calentar todos los ingredientes juntos, disolver y enfriar.

### - Gelificado de tomate.

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| - 50g de mermelada Taisi | - 25g de Glaseado neutro |
|--------------------------|--------------------------|

Mezclar ambos ingredientes y aplicarlos sobre el producto.

## PRESENTACIÓN

A partir de una plancha de Joconde de pistacho, se cortan bandas regulares que se impregnan ligeramente con un almíbar elaborado a partir del jugo de los tomates confitados Taisi, aportando humedad y reforzando el carácter vegetal del conjunto.

Sobre la primera capa de bizcocho se extiende una crema de lima lisa y equilibrada, seguida de una segunda lámina de Joconde, nuevamente sutilmente almibarada. A continuación, se incorpora una capa homogénea de gelificado de tomate Taisi, que se deja tomar antes de cerrar la estructura con una tercera plancha de bizcocho.

La superficie se cubre con una fina capa de crema de lima, que sirve de base para el acabado final: un glaseado carmesí obtenido de la mezcla de mermelada de tomate Taisi y glaseado neutro, logrando un brillo limpio y natural.

La decoración se compone de tomates confitados Taisi, dos puntos de crema de lima y albahaca fresca, aportando contraste, frescor e identidad mediterránea. Tras un reposo en frío, la pieza se corta en porciones regulares de aproximadamente 5cm de ancho x 9 cm de ancho presentadas en formato individual de alta pastelería.



# “Capricho carrot & tomate”

modalidad: Postre

autora: Marta Faz Gómez

centro: Baking School Barcelona Sabadell

tutor: Francisco Ramírez Fernández

## ELABORACIONES

- Bizcocho de zanahoria.
- 360g de azúcar
- 56g de zumo de naranja
- 5g de bicarbonato sódico
- Sal: c.s. (cantidad suficiente)
- 85g de aceite de girasol
- 252g de harina floja
- 4g de canela en polvo
- 450g de zanahoria rallada fina
- 4u huevos
- 2g de impulsor químico
- 2g de jengibre en polvo

Combinar azúcar, aceite, huevos y zumo de naranja hasta obtener una mezcla homogénea y ligeramente emulsionada.

Tamizar harina, impulsor, bicarbonato, canela, jengibre y sal para asegurar una distribución uniforme.

Incorporar los ingredientes secos al conjunto base, mezclando lo justo para evitar desarrollar gluten y mantener una textura tierna.

Añadir la zanahoria rallada y mezclar hasta que quede repartida de manera uniforme. Verter la masa en plancha o en el molde deseado, nivelando la superficie.

- Horno: 165 °C
- Modo: con aire
- Plancha: 15 min

- Cremoso de queso crema.
- 60g de azúcar invertido
- 100g de queso crema a temperatura ambiente
- 4g de gelatina (hojas)
- 200g de nata semi montada

Hidratar la gelatina en agua fría.

Batir el queso crema a temperatura ambiente con la pala hasta obtener una textura lisa y cremosa.

Calentar el azúcar invertido y, fuera del fuego, incorporar la gelatina bien escurrida hasta disolver por completo.

Añadir aproximadamente una cuarta parte del queso crema al jarabe caliente y mezclar hasta conseguir un conjunto homogéneo.

Incorporar el resto del queso crema y mezclar hasta que la base quede uniforme. Añadir la nata semimontada en picos suaves, integrándola en varias tandas mediante movimientos envolventes para mantener la estructura aérea.

- Ganache montada de queso crema.
- 115g de nata
- 45g de chocolate blanco 35%
- 230g de nata fría
- 10g de azúcar invertido
- 15g de manteca de cacao fundida Base fría
- 10g de glucosa
- 65g de queso crema

Calentar la nata junto con el azúcar invertido y la glucosa.

Verter esta mezcla caliente sobre el chocolate blanco y la manteca de cacao fundida.

Triturar con el TourMix hasta obtener una emulsión lisa. Añadir el queso crema y mezclar hasta integrar.

Incorporar la nata fría y mezclar de nuevo hasta obtener una crema homogénea. Tapar y reservar en nevera 24 horas para que se estructure correctamente.

- Gelificado de confitura de tomate Taisi.
- 100g mermelada de tomate Taisi
- 3g de zumo de limón
- 1,6 g de pectina NH
- 8g de azúcar

Mezcla la pectina con el azúcar en seco.

Calienta la mermelada a 40-45 °C.

Incorpora la mezcla de pectina en forma de lluvia, removiendo bien.

Lleva a ebullición y mantén 1 minuto.

Añadir el limón.

Pasar al molde.

- Almíbar con el jugo del tomate confitado Taisi.
- 30g de almíbar de tomate confitado Taisi
- 15g de agua
- 2g de zumo de limón

Calentar el almíbar y el agua hasta que se disuelva el almíbar retirar y añadir el limón.

-Gelatina fría de mermelada de Tomate.

- 50g de gelatina fría

- 20g de mermelada de tomate Taisi

- < 1 g colorante rojo hidrosoluble

Calentar gelatina hasta conseguir la textura deseada y mezclar todos los ingredientes.

## PRESENTACIÓN

Cortar la plancha de bizcocho utilizando aros redondos de 6 cm de diámetro.

Colocar una base de bizcocho, pincelar con el almíbar y rellenar con la ganache montada de queso crema.

En el centro, añadir una cavidad de gelificado de confitura de tomate Taisi.

Repetir el mismo proceso: disco de bizcocho, almíbar, ganache montada y núcleo de gelificado.

Acabamos con otro disco de bizcocho para sellar la estructura.

Cubrir el pastel con una capa uniforme de ganache montada y enfriar para que la crema tome cuerpo y firmeza.

Con manga y boquilla lisa, realizar cilindros verticales alrededor de todo el contorno, logrando un acabado texturizado.

Rellenar la superficie del pastel con gelatina fría de confitura de tomate.

Decoramos con las mitades del tomate confitado Taisi y añadimos unas hojas de hierbabuena.



# “Cookies rellenas de mermelada de tomate”

modalidad: Postre

autora: Aránzazu Fernández Cámara

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutores: David Pallás y Carol Vegas

## INGREDIENTES

- |                                 |   |                        |
|---------------------------------|---|------------------------|
| - 100g de mantequilla en pomada | - 100g de azúcar moreno                     | - 45g de azúcar blanca |
| - 35g de huevo                  | - 50g de mermelada de tomate                | - 2g de sal            |
| - 200g de harina todo uso       | - 15g de leche en polvo                     | - 15g de maicena       |
| - 4g de Levadura Royal          | - 4g de bicarbonato                         | - Ralladura de 1 limón |
| - Relleno.                      |   |                        |
| - 15g de azúcar glas            | - 1 yema de huevo                           | - 15g de nata          |
| - 50g de mermelada de tomate    | - 125g de queso Mascarpone ó queso de untar |                        |

## ELABORACIÓN

- 1.- Juntar todos los ingredientes del relleno y dosificar en un molde de esfera y congelar para posteriormente meter en cada cookie.
- 2.-Ingredientes: Batir la mantequilla con los azucares, agregar el huevo y seguir batiendo, agregar el resto de ingredientes tamizados, por último, incorporar a mano la mermelada.

Dejar reposar en nevera 1 hora para que coja cuerpo, hacer bolas de 100 gramos y ponerle en medio el relleno congelado, cerrar con un poco más de masa y bolear.

Meter en el congelador las bolas 24 horas.

Hornear a 190 grados durante 12 minutos.

Dejar enfriar para que no se rompan.

¡Y Lista para Degustar!



XIII Concurso de Recetas **Taisi**

# “Corazón de la Huerta”

modalidad: Pescado

autor: Mario Monge Pérez

centro: I.E.S Peñacastillo, Santander (Cantabria)

tutora: María Amparo Honrado Ayuso

## ELABORACIONES

### - Mousse de mozzarella.

- 100g de mozzarella fresca
- 80g de nata 35% MG
- 30g de leche entera
- 2g de gelatina: 1 hoja
- 40g de azúcar

1. Hidratar la hoja de gelatina en agua fría.
2. Calentar la leche hasta que esté templada, añadir la gelatina escurrida y disolver.
3. Triturar la mozzarella con la leche caliente y el azúcar, dejar templar.
4. Montar la nata y mezclar con lo anterior hasta obtener una mousse firme.
5. Rellenar moldes semiesféricos hasta la mitad, añadir un poco de mermelada de tomate Taisi en el centro y cubrir con más mousse.
6. Colocar un disco de bizcocho de AOVE en la base y congelar hasta que esté sólido.

### - Bizcocho de AOVE.

- 50g de huevo
- 40g de azúcar
- 40g de harina floja
- 25g de aceite de oliva virgen extra
- 2g de impulsor

1. Batir el huevo con el azúcar hasta blanquear.
2. Añadir el aceite poco a poco en hilo.
3. Incorporar la harina y el impulsor mezclados y tamizados.
4. Extender en una bandeja pequeña engrasada.
5. Hornear a 170 °C durante 8-10 minutos.
6. Dejar enfriar y cortar discos pequeños para el interior del trampantojo.

### - Glaseado de tomate.

- 80g mermelada de tomate Taisi triturada
- 30g de azúcar
- 15g de glucosa
- 2g de gelatina: 1 hoja
- Colorante rojo alimentario: al gusto

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Calentar la mermelada triturada con el azúcar y la glucosa hasta disolver.
3. Añadir la gelatina escurrida y el colorante rojo.
4. Colar y usar a unos 30-35 °C para glasear los tomates congelados.

### - Mazapán de albahaca.

- 50g de almendra molida
- 50g de azúcar glas
- 10g de clara de huevo
- 5g de pasta o puré de albahaca fresca:(triturada con unas gotas de aceite)

1. Mezclar la almendra molida con el azúcar glas.
2. Añadir la clara y la pasta de albahaca hasta formar una masa maleable.
3. Modelar el tallo del tomate y dejar secar a temperatura ambiente.

### - Galleta sableé.

- 60g de mantequilla
- 25g de azúcar glas
- 20g de huevo
- 90g de harina
- 10g de cacao en polvo

1. Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas.
2. Incorporar el huevo y, finalmente, la harina y el cacao.
3. Reposar en frío durante 30 minutos.
4. Estirar la masa sobre papel de horno.
5. Hornear a 170 °C durante 10-12 minutos.
6. Dejar enfriar y reservar para la base del postre.

- Caviar de albahaca.
- Albahaca: unas hojas
- 200g de aceite de girasol muy frío
- 100g de agua
- 1g de agar-agar

1. Triturar las hojas de albahaca con el agua y calentar junto al agar-agar.
2. Dejar hervir 2 minutos para activar el gelificante.
3. Dejar templar unos segundos.
4. Con una jeringuilla, dejar caer gotas en el aceite de girasol muy frío.
5. Colar las perlas y enjuagar con agua para eliminar el exceso de aceite.

- Aceite de albahaca.
- 10g de hojas de albahaca
- 50g de aceite de oliva virgen extra

1. Triturar las hojas de albahaca con el aceite de oliva virgen extra.
2. Colar con una estameña o filtro fino y reservar.

## PRESENTACIÓN

Colocar una lámina de film transparente sobre la mesa y poner una porción de mousse de mozzarella en el centro.

En el interior, colocar un disco de bizcocho de AOVE y añadir una pequeña cantidad de mermelada de tomate Taisi sobre él.

Cerrar el film formando un tomate, procurando que quede liso y sin burbujas de aire. Congelar hasta que adquiera firmeza.

Una vez completamente congelado, retirar el film y glasear el tomate con el glaseado de tomate templado (30-35 °C), cubriéndolo por completo para lograr un acabado brillante y homogéneo.

Colocar en la parte superior un rabito modelado con mazapán de albahaca, simulando el tallo natural del tomate.

Triturar la galleta sableé hasta obtener una textura de tierra fina y ponerla en el plato formando una base.

Situar el tomate glaseado encima de esta "tierra" de galleta, centrado.

Decorar alrededor con caviar de albahaca y finalizar con unas gotas de aceite de albahaca, aportando brillo, color y aroma fresco.



# “Corazón de Sanmartínez”

modalidad: Postre

autora: María Aurora Beltrán Sanmartín

centro: IES La Flota, Murcia

tutora: Cristina Gómez Esplá

## INGREDIENTES

- Mousse gelificada de queso crema y limón con interior de cherry confitado.
  - 64g de queso crema
  - 30g de nata semimontada
  - 14g de azúcar glas
  - 2g de hojas de gelatina
  - c/s de ralladura de limón
  - 2u cherry confitado
- Baño gelificado de mermelada de tomate.
  - 90g de mermelada de tomate Taisi
  - 24ml de agua
  - 3g hojas de gelatina
- Crujiente de almendra.
  - 25g de harina de trigo
  - 13g de almendra molida
  - 25g de mantequilla
  - 8g de glucosa
  - 38g de azúcar
  - 25ml de agua
- Crumble de cacao
  - 38g de mantequilla
  - 38g de harina de almendra
  - 38g de harina de trigo
  - 38g de azúcar moreno
  - c/s de cacao
- Crema montada de nata y mascarpone.
  - 60g de nata
  - 35g de queso mascarpone
  - 5g de azúcar glas
  - c/s de vainilla
- Tallo de cobertura blanca.
  - 50g de cobertura blanca
  - c/s colorante liposoluble

## ELABORACIÓN

- Mousse gelificada de queso crema y limón con interior de cherry confitado.
  - Hidratar gelatina.
  - Mezclar queso crema y azúcar glas y añadir la nata semimontada.
  - Derretir la gelatina, añadir una parte de la mezcla a la gelatina para temperar y añadir al resto de la preparación.
  - Verter parte de la preparación en molde redondo, introducir tomate confitado cherry y cubrir el molde en su totalidad.
  - Congelar mínimo 6 horas.
- Baño gelificado de mermelada de tomate.
  - Hidratar gelatina.
  - Calentar la mermelada de tomate y el agua, colar y añadir la gelatina hidratada para que se derrita.
  - Opcional se puede añadir unas gotas de colorante hidrosoluble rojo.
- Crujiente de almendra.
  - Triturar la almendra con la harina en thermomix hasta que quede un polvo fino.
  - Hervir el agua con la glucosa y el azúcar y retirar del fuego.
  - Añadir la mantequilla, una vez derretida, añadir los polvos.
  - Reposar en frío mínimo 24 horas.
  - Estirar muy fino sobre silpat.
  - Cocer a 170°C hasta que empiece a cuajar pero sin coger mucho color.
  - Cortar la forma deseada en caliente.
  - Volver a cocer hasta que quede crujiente.
- Crumble de cacao
  - Mezclar todos los ingredientes en la máquina con la pala.

- Una vez mezclados esparcirlos por la bandeja de horno y cocer a 160°C unos 20 minutos.
- Dejar enfriar y triturar.
- Crema montada de nata y mascarpone.
- Verter todos los ingredientes en el bol de la batidora y montar hasta obtener picos firmes.
- Tallo de cobertura blanca.
- Atemperar cobertura y añadir la cantidad suficiente de colorante.

Una vez obtenidas las elaboraciones necesarias, proceder a bañar sobre rejilla la bola de queso crema con el baño gelificado de mermelada de tomate (45-50)°C y reservar en frío (2-4)°C como mínimo dos horas para proceder a emplatar.

## PRESENTACIÓN

- En plato redondo blanco.
- Dibujar con manga la figura de corazón.
- En el centro del plato colocar en forma de círculo el crumble de cacao.
- Colocar el elemento principal (esfera de queso bañada) sobre el crumble y colocar el tallo de cobertura blanca sobre él.
- Colocar el crujiente al lado superior derecho del elemento principal a modo de completar la figura de corazón.
- Decorar con la crema de nata y mascarpone, con cherries y una hoja de menta.



# “Dulce Caprese”

modalidad: Postre

autor: Unai Pascual Aljama

centro: Escuela de Hostelería de Guayente, Sahún (Huesca)

tutora: Pilar Torres

## INGREDIENTES

- Helado de mascarpone.
- 635g de leche fresca
- 66g de dextrosa
- 30g de leche desnatada en polvo
- 120g de sacarosa
- 8g de neutro
- 140g de queso mascarpone
  
- Bizcocho de sifón de AOVE.
- 125g de clara de huevo
- 80g de AOVE
- 40g de azúcar
- 20g de harina
  
- Aceite de albahaca.
- 120g de aceite de oliva
- 30g de hojas frescas de albahaca
  
- Aceite de vainilla.
- 30g de aceite de oliva
- ½ u de vaina de vainilla

## ELABORACIÓN

- Helado de mascarpone.
  1. Mezclar la leche en polvo, la dextrosa, el nuestro y la sacarosa.
  2. Incorporar los secos sobre la leche a 40°C.
  3. Calentar la mezcla a 85°C y dejar enfriar a 4°C durante 8 horas.
  4. Añadir el queso Mascarpone a la mezcla y llevar a la máquina heladora.
  5. Una vez mantecado el helado, reservar en el congelador hasta su uso.
  
- Bizcocho de sifón de AOVE.
  1. Mezclar todos los ingredientes y pasar por un colador.
  2. Meter la mezcla en un sifón de medio litro y poner una carga.
  3. Poner un poco de mezcla en un vaso de papel que estará previamente perforado por la parte inferior.
  4. Poner el vaso en el microondas a máxima potencia durante 25 - 30 segundos.
  5. Sacar el vaso del microondas y dejar boca abajo hasta que enfríe.
  6. Reservar hasta su uso.
  
- Aceite de albahaca.
  1. Triturar todo con ayuda del turmix.
  2. Reservar hasta su uso.
  
- Aceite de vainilla.
  1. Abrir la vainilla de vainilla y ponerla en el aceite. Mezclar bien y rellenar las pipetas.

## PRESENTACIÓN

- En un plato colocamos una quenelle del helado de mascarpone, acompañamos a un lado de unos trocitos de bizcocho de AOVE y la pipeta de aceite de oliva y vainilla.
- Terminamos con unos gajos de tomate cherry de Taisi, con un poco de aceite de albahaca y unas hojitas de albahaca fresca.
- Una vez congelado el tronco, desmoldar y glasear con el glaseado a 37°C.
- Decorar con placas de chocolate negro.



# “Ecos del huerto: tomate, cacao y albahaca”

modalidad: Postre

autoras: María Bragado Rey y María Palomares Domingo

centro: Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

tutor: Juan Carlos Carretero Serna

## ELABORACIONES

- Gelatina de mermelada de tomate.

- 100g de mermelada de tomate Taisi

- Pimienta negra

- 150g de tomate raf triturado

- Crema de vinagre balsámico

- 8g de gelatina laminas

- Tritura el tomate con la mermelada.

- Hidrata la gelatina en agua fría.

- Añade las especias al tomate.

- Derrite la gelatina con un poco de la mezcla del tomate y mezcla todo.

- Poner en moldes de semiesferas y enfriar.

- Crema ligera de queso fresco y vainilla.

- 100g de mascarpone

- 30g de azúcar glas

- 150g de queso crema

- Extracto de vainilla

- 100ml de nata para montar

- Monta la nata con el azúcar.

- Añadir los quesos y la vainilla con movimientos envolventes.

- Guardar en manga pastelera en frío.

- Bizcocho aéreo de albahaca.

- 2 huevos

- 20g de albahaca fresca

- 30g de azúcar

- 30ml de aceite de girasol

- 15g de harina

- Triturar todo hasta que quede homogéneo.

- Colar y poner en el sifón con dos cargas.

- Escudillar en vasos de papel con un corte en la parte de abajo y cocinar 40 segundos en el microondas.

- Enfriar bocabajo y desmoldar.

- Tierra de tomate y cacao.

- 140g de harina floja

- 20g de mantequilla

- 50g de mermelada de tomate Taisi

- 20g de azúcar

- 5g de cacao en polvo

- Sal

- Mezclar con los dedos hasta que no se pegue.

- Hornear a 140 grados 25 minutos.

- Dejar enfriar.

- Pasar por un mortero para que sea más polvo.

- Helado de albahaca y manzana verde.

- 20g de hojas de albahaca

- 2 yemas de huevo

- Sal

- 250g de leche entera

- 85g de azúcar

- Zumo de limón

- 120g de nata para montar

- 100g de manzana

- Escaldar la albahaca y refrescar

- Triturar con la leche y la manzana.

- Calentar la nata sin hervir, añadir las yemas y el azúcar.
- Cocinar a fuego bajo hasta espesar un poco.
- Mezclar con la leche y añadir la sal y las gotitas de zumo de limón.
- Mantecar en mantecadora.

- Chips de tomate.
- Colocar sobre un papel de horno y espolvorear con el azúcar glas.
- Secar a 90 grados durante por lo menos dos horas.

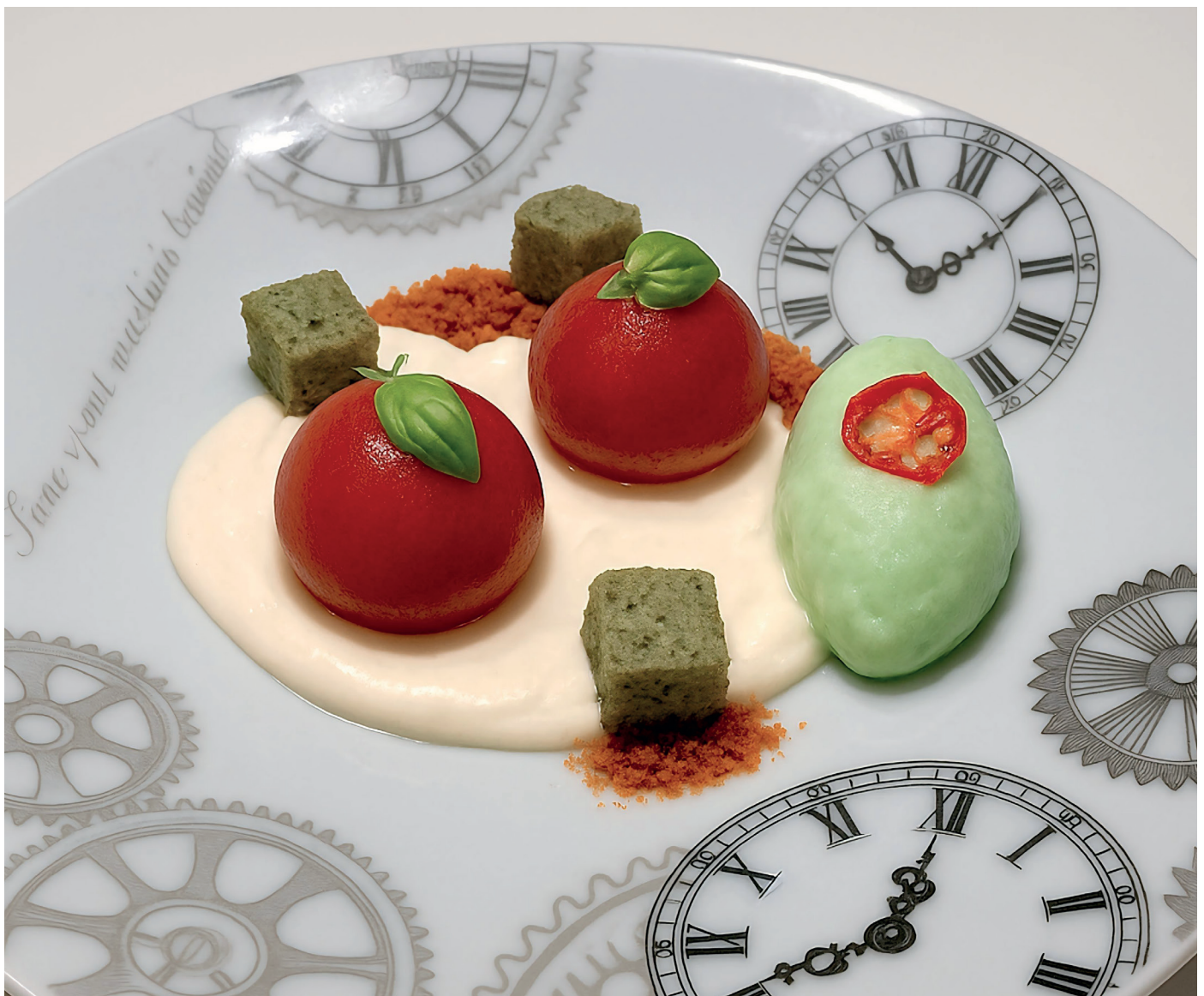
## PRESENTACIÓN

Hacer un círculo con la crema de queso centrado en el plato, y darle unos golpes al plato para alisarlo.

Añadir en la parte izquierda el polvo de tomate en forma de medialuna. Juntar dos semiesferas de tomate para formar un falso tomate y poner una hoja de albahaca, emplatar dos de ellos encima del queso.

Cortar el bizcocho en cuadraditos de 1cm aprox. Y poner tres trozos en formando un triángulo por fuera del círculo.

Añadir la quenelle de helado a la izquierda. Para terminar, añadir el tomate de pie sobre la quenelle.



# “El tesoro del huerto “el tomate” ”

modalidad: Postre

autora: Diana Velasco

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutor: David Pallás

## INGREDIENTES

- Base crujiente.

- 120g de galletas y almendra

- 50g de mantequilla derretida

- Mousse dulce de tomate.

- 70g de azúcar

- 250ml de nata 35% MG

- 1 cucharada de miel

- 4 hojas de gelatina

- Unas gotas de limón

- 300g de tomate pelado y triturado (sin piel ni pepitas)

- Glaseado espejo rojo (el brillo).

- 150g de azúcar

- 150g de glucosa o miel

- 75 ml de agua

- 100g de leche condensada

- 150g de chocolate blanco

- 6 hojas de gelatina

- Colorante rojo intenso

- Salsa de tomate dulce para el plato.

- 150g de tomate

- 50g de azúcar

- 1 chorrito pequeño de limón

- Decoración.

- 1 tomatito cherry confitado o fresco (Taisi) - 3 gotas de miel

- Láminas de oro

## ELABORACIÓN

### 1. Base crujiente.

Tritura las galletas y la almendra

Mezcla con la mantequilla derretida.

Extiende en aros pequeños y enfría en la nevera.

### 2. Puré dulce de tomate.

Pela el tomate (escaldado 10 sec) y quítale pepitas.

Tritura y ponlo en un cazo con azúcar y miel.

Cocina 5-7 min para que reduzca un poco.

Añade unas gotas de limón y deja templar.

### 3. Mousse de tomate

Hidrata la gelatina en agua fría.

Calienta una parte del puré y disuelve la gelatina.

Mezcla con el resto del puré.

Monta la nata semi montada.

Junta todo con movimientos suaves.

rellenar el molde y congela mínimo 4 horas.

### 4. Glaseado espejo rojo.

Hidrata la gelatina.

Hierve agua + azúcar + glucosa/miel.

Añade la leche condensada fuera del fuego.

Agrega el chocolate blanco y mezcla.

Incorpora la gelatina.

Colorea de rojo hasta que tenga un tono brillante.  
Deja enfriar hasta 35°C (importante).

#### 5. Glasear.

Saca la mousse congelada.

Ponla sobre una rejilla.

Vierte el glaseado rojo por encima.

Deja escurrir y ponla encima de la base de galleta.

#### 6. Salsa de tomate dulce.

Cocina tomate + azúcar + limón 5 min.

Tritura, cuela, enfría.

Usa una cuchara para hacer el trazo del plato.

Yo he usado (Taisi)

#### 7. Montaje final.

Coloca la esfera glaseada sobre la galleta.

Encima, pon un tomate cherry para imitar la forma del postre.

Pon las hojas de oro decorando al gusto.

Alrededor almendra picada

Haz el trazo de salsa en media luna.

Pon 3 gotitas de miel para el detalle final.



# “Macaron con tomate”

modalidad: Postre

autores: Isabel Vera Antón y Alberto Javier Palacios Nuñez

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutores: David Pallás y Carol Vegas

## INGREDIENTES

### - Macaron.

- |  |                              |                        |
|--|------------------------------|------------------------|
| - 175g de azúcar glas                    | - 100g de harina de almendra | - 30g de azúcar normal |
| - 85g Claras de huevo (sin nada de yema) | - Colorante en gel           |                        |

### - Ganache de queso y tomate.

- |                              |                           |                       |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| - 200g de chocolate blanco   | - 10g de manteca de cacao | - 140g de queso crema |
| - 20g de mermelada de tomate | - 10g de tomate tamizado  | - c/n sal y pimienta  |

## ELABORACIÓN

### - Macaron.

Tamizamos el azúcar glas junto con la harina de almendra.

Montamos las claras de huevo durante 2 minutos, a continuación añadimos el azúcar y volvemos a montar de nuevo 2 minutos.

Añadimos el colorante y volvemos a montar sin que quede pesado.

Incorporamos la mezcla de azúcar glas con la almendra, volvemos a tamizar y lo incorporamos en 2 veces.

Luego procedemos al macaronage hasta que quede en punto del 8.

Lo ponemos en la manga pastelera y formamos las conchas. Damos unos golpes en la bandeja y comprobamos que no queden burbujas. Dejamos secar (tardará según la temperatura y humedad de la vivienda).

Precalentamos el horno a 150° calor arriba y abajo sin ventilador entre 14 o 16 minutos (comprobar según el horno de cada uno).

### - Ganache de queso y tomate.

Fundimos el chocolate junto con la manteca de cacao en el microondas.

Calentamos el tomate también a unos 40° y emulsionamos junto con la cobertura.

Añadimos el queso crema y mezclamos. Añadimos la sal y pimienta y removemos con la espátula.

Cubrir con papel film y dejar reposar 24 horas. Pasado ese tiempo sacamos de la nevera, batimos un poco.

### - Montaje del macaron.

Cogemos las tapitas que sean de igual tamaño y rellenamos con la ganache de queso y en el interior ponemos mermelada de tomate.



# “Perla Roja”

modalidad: Postre

autora: Delia Rodríguez Varona

centro: CIFP. Escuela de Hostelería y Turismo “La Flora”, Burgos.

tutor: José Luis García Rincón

## ELABORACIONES

- Para la concha de la vieira: (Masa sablé sin gluten).

- |                                    |                       |                             |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| - 50g de mantequilla fría en cubos | - 40g de azúcar glas  | - 68g de harina de arroz    |
| - 22g de almidón de maíz           | - 1 g de goma xantana | - 10g de yema de huevo fría |

Mezclar en un bol la harina, el almidón, el azúcar glas, la sal y la goma xantana, previamente tamizados. Incorporar la mantequilla fría y mezclar con los dedos hasta obtener una textura arenosa. Añadir la yema de huevo hasta que la masa se una en un disco, procurando no amasar en exceso. Filmar la masa y refrigerar al menos 30 minutos. Pasado el tiempo de enfriado, colocar la masa entre dos hojas de papel de horno y estirar la masa con rodillo hasta los 2-3 milímetros de espesor. Encamisar la parte convexa de las conchas de vieira, previamente lavadas y desinfectadas y forrar con la masa sablé. Hornear a 165°C durante 15-20 minutos o hasta que estén doradas. Dejar enfriar antes de desmoldar y reservar.

- Para el relleno de la falsa vieira.

- |   |   |
|---|---|
| - 100g de queso de Burgos. (Falsa carne de la vieira) | - 4u de tomate confitado Taisi (Falso coral de la vieira) |
|---|---|

Con un sacabocados, obtener 4 esferas de queso de Burgos y partir 1/3 de la esfera para conseguir la “falsa carne de la vieira” y reservar. Para obtener el “Falso coral de la vieira”, elegiremos 4 Tomates confitados TAISI, dándoles forma de lágrima manualmente para colocar en forma de coral al lado de la “falsa carne de vieira”

- Para la perla roja.

- |                           |                           |                                     |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| - 80g de queso mascarpone | - 125g de flor de hibisco | - 250ml de agua                     |
| - 125g de azúcar          | - 8g de almidón de maíz   | - 100g de confitura de tomate Taisi |
| - 50ml de agua            | - 2g de agar agar         |                                     |

Infusionar la flor de hibisco en agua hirviendo y dejar reposar 20 minutos a fin de que suelte todo el color. Filtrar reservar 30 ml y poner el resto a hervir junto con el azúcar. Mientras diluir el almidón de maíz junto a la parte que previamente habíamos reservado. Añadir al resto de infusión y remover hasta conseguir la textura de sirope. Retirar del fuego y reservar. Una vez que el sirope se ha enfriado mezclar con el queso mascarpone hasta que todo quede perfectamente incorporado. Rellenar un molde en forma de esferas y congelar. Mezclar la Confitura de tomate TAISI, con el agua y el agar agar en un cazo y llevar a ebullición. Desmoldar las esferas de mascarpone y sirope de flor de hibisco y pincharlas con un palillo. Bañar en la mezcla de Confitura de Tomate Taisi y agar agar y reservar.

- Para el aire de limón.

- |                         |                |                 |
|-------------------------|----------------|-----------------|
| - 50ml de zumo de limón | - 50ml de agua | - 10g de azúcar |
|-------------------------|----------------|-----------------|

Mezclar el agua, el zumo de limón y la lecitina de soja. Batir y dejar reposar en frío 20 minutos. Pasado este tiempo con una túrmix batir justo en la superficie para incorporar aire al líquido base y generar una espuma. Este proceso se realizará al emplatado debido a la delicadeza de los aires.

- Para la crema inglesa.

- |                         |                         |                 |
|-------------------------|-------------------------|-----------------|
| - 250ml de leche entera | - 40g de yemas de huevo | - 40g de azúcar |
| - ½ vaina de vainilla   |                         |                 |

Raspar la ½ vaina de vainilla en la leche y calentar sin llegar a ebullición. Retirar del fuego, filmar el cazo. Esto provocará que el film se hinche en forma de cúpula. Cuando esta cúpula desaparezca y quede el film liso, la leche estará infusionada. Blanquear la yema de huevo con el azúcar. Filtrar la leche. Verter la leche sobre las yemas blanqueadas sin dejar de batir. Volver a calentar la mezcla anterior a fuego muy bajo removiendo constantemente con una espátula vigilando la temperatura constantemente sin superar los 85° C. Cuando alcancemos la textura deseada retirar del fuego, colar la crema sobre un bol colocado sobre hielo para parar la cocción. Cubrir con film la crema para que no forme costra y reservar hasta emplatado.

- Para la decoración, roca de carbón dulce.
- 200g de azúcar
- 3g de carbón activado
- 60ml de agua
- 1,25g de bicarbonato
- 20g de glucosa
- 3g de te matcha

Mezclar el carbón activado con una pequeña cantidad de agua para que se disuelva perfectamente el carbón. Combinar el azúcar, la glucosa y el agua en un cazo, calentar a fuego medio esta mezcla hasta que el azúcar se disuelva. Subir la temperatura del fuego, cuando la mezcla alcance los 155°C retirar del fuego, añadir la disolución de agua y carbón, mezclar rápidamente para que el color se integre y acto seguido añadir el bicarbonato y mezclar rápidamente. Verter esta mezcla sobre un silpat y dejar enfriar. Cuando esté frío cortar con las manos para darle forma irregular y espolvorear un poco de te matcha para aportar el color de algas secas en su superficie.

## PRESENTACIÓN

En un plato llano redondo espolvorear te matcha.

Colocar la "roca" de carbón dulce y delante de ella una concha de masa sablé. Dentro de ella colocar la "falsa carne de vieira" a su lado izquierdo el "falso coral".

Colocar la perla roja al final de la concha y el aire a la derecha de la "falsa carne de vieira". Colocar otra concha de masa sablé ligeramente inclinada sobre la primera, para dar la sensación de estar abriéndose.

Verter la crema inglesa sobre los laterales de la concha que contiene el relleno en el momento de servir el postre.



# “Tatin di pomodoro”

modalidad: Postre

autora: Anna Lalieu Boone

centro: Mediterraneo Culinary Center, Valencia

tutora: Olga Padilla

## INGREDIENTES

- Tomate confitado Taisi
- Albahaca fresca
- Mermelada de tomate Taisi
- Para la quebrada.
  - 125g de harina
  - Cs sal
- Para el caramelo.
  - 100g de azúcar
- Para el cremoso de ricotta.
  - 1ud burrata
  - Cs de sal
- Tomillo fresco
- 62,5g de mantequilla
- 1/2ud huevo
- 40ml de vinagre balsámico
- 5ml de soja
- Cs aceite de oliva
- 30g de miel

## ELABORACIÓN

- Quebrada.
  - Mezclar la harina y la mantequilla.
  - Añadir el resto de los ingredientes sin amasar.
  - Dejar reposar en frío una hora.
- Caramelo.
  - Introducir todos los ingredientes a un cazo y llevar a fuego bajo.
  - Dejar que llegue a unos 160°C-170°C.
  - Colocar en el fondo de los moldes.
- La tatin.
  - Colocar los tomates confitados Taisi sobre el caramelo con unas hojas de tomillo fresco.
  - Estirar la quebrada y colocar sobre el molde.
  - Pinchar para dejar salir el aire.
  - Hornear a 175°C una media hora hasta que la masa esté dorada.
  - Sacar del horno y desmoldar en caliente.
  - Dejar enfriar.
- Cremoso.
  - Poner el queso, la miel y la sal en un vaso alto.
  - Triturar con túrmix.
  - Añadir poco a poco aceite de oliva.
  - Una vez bien triturado, colocar en manga pastelera.
  - Dejar enfriar.

## PRESENTACIÓN

- Colocar la tarta tatin en el plato.
- Puntear el cremoso y hacer un agujero en el centro.
- Rellenar los agujeros con la mermelada de tomate Taisi.
- Terminar con hojas de albahaca fresca.



# “Tentación esarlata”

modalidad: Postre

autoras: Alicia Haro Pérez, Beatriz Baeza Sánchez y Elena Chuecos Sánchez

centro: IES La Flota, Murcia

tutora: Cristina Gómez Esplá

## ELABORACIONES

- Bizcocho de mermelada de tomate y albahaca.

- |                              |                       |                       |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| - 50g de mermelada de tomate | - 66g de azúcar       | - 1u huevo            |
| - 33ml de aceite de oliva    | - 66g de harina floja | - 1 chdta de impulsor |
| - Pizca de sal               | - Pizca de canela     | - c/s de albahaca     |
| - 20g de almendra molida     |                       |                       |

1. Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen volumen.
2. Añadir la mermelada de tomate, la albahaca picada y el aceite de oliva.
3. Añadir la harina y el impulsor tamizados, la sal y la canela.
4. Mezclar bien con movimientos envolventes.
5. Escudillar en una plancha para horno.
6. Hornear a 180°C hasta que este cocido.

Una vez horneado el bizcocho plancha, cortar con un cortapastas con la forma del molde.

Realizar un sándwich de bizcocho, mermelada de tomate y bizcocho de nuevo. Finalmente, congelar.

- Mousse de queso mascarpone.

- |                            |                 |                      |
|----------------------------|-----------------|----------------------|
| - 125g de queso mascarpone | - 100ml de nata | - 40g de azúcar glas |
| - 2u de hojas de gelatina  |                 |                      |

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Semimontar la nata
3. Mezclar el queso mascarpone y el azúcar glas.
4. Disolver la gelatina en un poco de nata caliente.
5. Añadir la gelatina a la mezcla de queso y azúcar.
6. Mezclar la nata semimontada y la mezcla de queso con movimientos envolventes.

Rellenar el molde con la mousse de queso mascarpone e introducir el sándwich de bizcocho y mermelada.

Congelar en el abatidor.

- Glaseado brillo rojo.

- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| - 75g de azúcar           | - 37g de Agua                          | - 75g de glucosa         |
| - 50g de leche condensada | - 75g de cobertura de chocolate blanco | - 5g de hoja de gelatina |
| - c/s de colorante rojo   | - 1 cht de gel neutro                  |                          |

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. En un cazo calentar el agua, la glucosa y el azúcar hasta los 103°C.
3. Verte el jarabe sobre la cobertura de chocolate blanco, la leche condensada y el gel neutro.
4. Añadir el colorante rojo y mezclar con la túrmix.

Desmoldar la pieza y glasear sobre una rejilla. Dejar solidificar el glaseado.

- Crumble.

- |                        |                             |                       |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| - 40g de mantequilla   | - 40g de harina de almendra | - 40g de harina floja |
| - 40g de azúcar moreno |                             |                       |

1. Mezclar todos los ingredientes en la maquina con pala.

2. Esparcir en una bandeja y hornear a 160°C hasta que este tostado.
3. Dejar enfriar y picar.

Lo colocaremos en un aro y lo congelaremos. Será la base de nuestro postre.

- Gel de albahaca.

- c/s de agar-agar

- 75g de agua

- c/s de albahaca

- 75g de azúcar

1. Picar la albahaca.
2. Realizar un almíbar con el azúcar y el agua, dejar enfriar.
3. Triturar la albahaca, el almíbar y el agar-agar.
4. Colar e introducir en una manga.

Lo colocaremos en el lateral de la pieza principal del plato, dando un toque de color y sabor.



# “Tomate Rocher crujiente”

modalidad: Postre

autoras: Kenza Mehdi y Nassima Bouzid

centro: IES La Flota, Murcia

tutora: Cristina Gómez Esplá

## ELABORACIONES

- Cremoso de Chocolate Blanco.
- 2,2g gelatina (200 bloom)
- 140g chocolate blanco derretido
- 180g crema (nata)
- 60g mascarpone
- 30g yemas de huevo

Paso 1: Hidrata la gelatina en agua fría.

Paso 2: En un cazo pequeño, mezcla la crema y las yemas. Cocina a fuego bajo, sin dejar de remover, hasta alcanzar 75°C.

Paso 3: Vierte esta mezcla caliente sobre el chocolate blanco derretido, el mascarpone y la gelatina hidratada.

Paso 4: Emulsiona con una batidora de inmersión hasta obtener una crema lisa y homogénea.

Paso 5: Llena los moldes y congela hasta que estén semi-congelados.

- Interior del Rocher.
- 60g Tomate confit Taisi
- Ralladura de limón c/s

Paso 6: Cuando las bolitas estén semi-congeladas, retira una pequeña cantidad del centro con ayuda de una cucharita para formar un hueco.

Paso 7: Rellena el hueco con una bolita de tomate confit Taisi mezclado con un poco de ralladura de limón.

Paso 8: Cubre el hueco con un poco de la crema restante para cerrar completamente la esfera.

Paso 9: Congela nuevamente hasta que las bolitas estén totalmente firmes.

- Base de galleta.
- 70g galletas trituradas
- 40g almendra molida
- 40g mantequilla fundida

Paso 10: Mezcla las galletas trituradas con la almendra molida.

Paso 11: Añade la mantequilla fundida y mezcla hasta obtener una textura arenosa y compacta.

Paso 12: Extiende la mezcla en un molde o forma pequeñas bases. Refrigerera para que se endurezca.

- Cobertura Rocher Crujiente.
- 150g chocolate blanco
- 50g manteca de cacao
- 40g almendra granulada tostada

Paso 13: Derrite el chocolate blanco junto con la manteca de cacao.

Paso 14: Añade la almendra granulada tostada y mezcla bien. Mantén la mezcla a unos 30-32°C para cubrir correctamente.

- Gotas verdes de albahaca.

Paso 15: Lava las hojas de albahaca y retira los tallos gruesos.

Paso 16: Hiérvelas unos segundos para fijar el color verde.

Paso 17: Enfríalas inmediatamente en un baño de hielo.

Paso 18: Sécalas muy bien con papel.

Paso 19: Tritura las hojas con un poco de agua hasta obtener un puré verde intenso.

Paso 20: Añade una pequeña cantidad de agar-agar y lleva la mezcla a ebullición para activarlo.

Paso 21: Deja templar ligeramente y forma las gotas sobre el plato.

- Montaje final.

Desmolda las bolitas de cremoso completamente congeladas.

Sumérgelas o cúbrealas con la cobertura rocher crujiente.

Colócalas sobre una rejilla para que el exceso escurra.

Deja cristalizar la cobertura antes de colocarla sobre la base de galleta.  
Añadir un pinto tomate brillante y decorar con una hoja de menta.

## PRESENTACIÓN

El Tomate Rocher Crujiente se presenta como una esfera perfectamente lisa y brillante, recubierta con una capa crujiente de chocolate blanco y almendra tostada que aporta textura y contraste. La base de galleta añade estabilidad y un toque tostado que equilibra la frescura del interior.

En el centro, el corazón de tomate confit Taisi con ralladura de limón aporta un matiz sorprendente: dulce, ligeramente ácido y aromático, creando un juego sensorial que recuerda a los postres modernos de alta cocina. Las gotas verdes de albahaca, elaboradas con una técnica precisa para mantener su color y brillo, aportan frescor y un toque vegetal que armoniza visualmente el plato.

La presentación se inspira en la estética minimalista: el postre se sitúa en el eje del plato, permitiendo que la textura del rocher y la viveza de los colores —rojo tomate, verde albahaca y blanco crujiente— destaquen de manera natural. Es un postre pensado para sorprender por su elegancia, su ejecución técnica y su equilibrio entre tradición e innovación.



# “Trampantojo de tomate”

modalidad: Postre

autora: Silvia de Gracia Gómez

centro: We love chocolate and pastry, escuela online

tutora: Carol Vegas

## INGREDIENTES

- Para las Base de galleta.

- 30g de galleta de canela

- 11g de crema toffee

- 25g de mantequilla

- Para las cheesecake.

- 20g de queso azul crema suave

- 30g de queso crema suave

- 15g de azúcar glas

- 1 hoja de gelatina hidratada

- Para la mermelada de tomate exterior.

- 60g de mermelada de tomate

- 2 hojas de gelatina hidratada

- Para la tierra de tomates.

- 3 galletas de canela

- 1 cucharada de chocolate en polvo

- Para la pasta de cigarrillos.

- 50g de mantequilla

- 40g de azúcar glas

- 60g de clara huevo

- 40g de harina todo uso

## ELABORACIÓN

- Base de galleta.

Mezclar todos los ingredientes y enfriar.

Sacar de la nevera aplastar con un rodillo con un grosor fino y formar círculos del tamaño de la base de molde. Aproximadamente 1.80 gr cada una.

- Bolas de queso.

En un molde de semiesfera de silicona tamaño bombón.

Ecurrir la gelatina y diluir en el microondas.

Mezclar todos los quesos y el azúcar. Añadir la gelatina y remover evitando grumos . Si es necesario colar y meter en una manga pastelera.

En otra manga pastelera meter la mermelada de tomate.

Rellenar un poco en el molde con la mezcla de queso. Añadir un poco de la mermelada de tomate. Terminar de rellenar cubriendo todo con la mezcla de queso y meter la base de galleta presionando ligeramente.

Llevar al congelador un mínimo de cuatro horas.

- Mermelada exterior para la forma de tomate.

Ecurrir la gelatina. Calentar la mermelada de tomate. Retirar del fuego y añadir la gelatina . Remover y diluir la gelatina completamente. Introducir en una manga pastelera.

- Pasta de cigarrillos.

Fundir la mantequilla en el microondas y dejar que se enfríe. Batir las claras con el azúcar, añadir la harina y el colorante deseado. Añadir la mantequilla y remover hasta integrar completamente todos los ingredientes. Extender sobre el tapete hasta cubrir totalmente los grabados. Meter en el horno previamente calentado a 180° 6 minutos. sacar y desmoldar con mucho cuidado.

## PRESENTACIÓN

- Molde de tomate.

Rellenar con la mermelada de tomate un poco el molde de tomates sin llegar al final. Introducir la semiesfera de queso y galleta y terminar de rellenar con la mermelada de tomate. Llevar al congelador mínimo de cuatro horas, mejor toda la noche.

Desmoldar . Pintar y decorar según gusto.

- Tierra.

Triturar las galletas y espolvorear el chocolate mezclando. Poner en el fondo del plato.

Colocar una base de la pasta de cigarrillos y encima los tomates ya decorados.





# Aquí hay Tomate!

XIII Concurso de Recetas, 2025

17 Centros de Educación  
57 Alumnos  
57 Recetas

**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN