



COMBINACIONES CON IMAGINACIÓN

- Tal cual (comida natural). Snack.
- Una porción en las tartaletas y pasteles salados.
- Mezclado en sopa.
- Añadido en ensalada.
- Sandwiches.
- Burritos.
- Tacos.
- Tamales.
- Pescado relleno al horno.
- Snacks dietéticos.
- Comidas preparadas para excursiones.
- Platos de pasta calientes y fríos.
- Adicionados a las salsas.
- Chiles.
- Guisados.
- Estofados.
- Revueltos.
- Mezclado con mantequilla y crema de queso.

Use el TOMATE REXI en su comida favorita.

OTROS PRODUCTOS REXI:

Estos productos los podrá encontrar usted en:

- *El Corte Inglés.*
- *Opencor.*
- *Supercor.*
- *Hipercor.*

Todos estos productos se pueden presentar:

- Enteros, en mitades, troceados, etc, ...
- Para mezclas en muesli, queso, yoghurt, pasteles dulces y salados, etc, ...

Para más información y sugerencias:

Bernardo Josa Quilez

Tel.: 96 299 36 11 · Fax: 96 253 80 22 · www.xpress/bjq · Email: bjq@xpress.es

Disponible en inglés y francés. Solicitenoslo directamente.



Recetario

UNION

Rexi®

TOMATE SECO

“CREMA RÁPIDA PARA GOURMETS”

- Freír 2 ó 3 ajos picados en una cucharada de aceite de oliva.
- Reducir fuego.
- Añadir 30 g. (5 o 6 piezas) de **TOMATE REXI** (desmenuzado, cortado o en mitades).
- Remover e inmediatamente añadir 1/2 vaso de agua o más, depende de la consistencia deseada.
- Tapar y dejar hervir 2 o 3 min.
- Triturar.

Usos:

En aperitivos (sobre galletas, pan,... con crema de queso).

Como acompañamiento de carnes, aves y pescado.

Como base de salsas (añadiéndole champiñones, cebolla, vino,...).

Sobre patatas al horno.

Con tortillas.

Puede transformarse en puré para pizza o pasta,

(si la crema esta hecha con tomate desmenuzado se considera como “pesto”).

“REVUELTO DE CALABAZINES Y GAMBAS”

Ingredientes:

- 1/2 kg de gambas.
- 3 tallos de apio.
- 8 pequeños calabazines.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 3 dientes de ajo.
- 3 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas de perejil fresco.
- 30 g. (5 o 6 piezas) de **TOMATE REXI**.

- Saltear en la mantequilla y el aceite el ajo picado, junto con los calabazines y el apio.
- Añadir los tomates, las gambas y el perejil,
- Cocinar hasta que las gambas estén rosadas.

“PASTA FÁCIL”

- Cocer la pasta de su elección.
- Añadir ajo, albahaca fresca, jugo de limón, queso parmesano y **TOMATE REXI**.
- Combinar y servir inmediatamente, mientras el tomate esta aún crujiente.
- ¡También está bueno al día siguiente!

“PATATAS RUSTIDAS”

- Usar patatas pequeñas o troceadas.
- Untarlas con aceite de oliva.
- Poner en una bandeja de horno, rustir a 250° C hasta que estén doradas y crujientes, remover de vez en cuando.
- Tenga preparado ajo troceado, albahaca fresca troceada y **TOMATE REXI** troceado.
- Añadir a las patatas calientes.
- Servir caliente o frío, se puede recalentar.

“POLLO AL LIMÓN”

- Coger una cazuela para el horno.
- Poner una capa de **TOMATE REXI** en el fondo y sobre ella poner el pollo, pelado y troceado.
- Escurrir un limón encima.
- Añadir 1/2 vaso de vino blanco.
- Añadir pimienta negra y romero al gusto.
- Tapar herméticamente y hornear a 200 ° C hasta que este tierno, (aprox. 1 hora y 15 min.).
- Servir con un cucharón la salsa sobre el pollo y acompañar con arroz cocido.

“TOMATES EN ACEITE”

- Colocar los **TOMATES REXI** en un colador.
- Meterlo y sacarlo rápidamente del agua hirviendo (escaldar) y escurrirlos.
- Colocarlos en un tarro de vidrio con hierbas aromáticas y ajos.
- Cubrir con aceite de oliva suave.
- Mantener refrigerado.

“SALSA-CREMA DE TOMATE”

- Partiendo de la “crema rápida para gourmets”.
- Poner a cocer 600 ml. de crema batida hasta que espese y añadir a la crema gourmet.
- Remover.
- Puede servirse así o añadiendo unas gotas de vino blanco y un pellizco de hierbas aromáticas.
- Delicioso sobre salmón, otros pescados, pasta, pimientos rellenos,...

“ADORNO HELADO”

- Para trocear el **TOMATE REXI**: dentro de una bolsa, meter en el congelador durante 5 min. hasta que los tomates estén quebradizos.
- Trocéelos con las manos o con la maza del mortero.
- Esparcir sobre lo que quiera (ensaladas, patatas asadas, sopas).

Agradeceremos su colaboración si nos facilita sus ideas y recetas para ir ampliando este recetario en beneficio de la buena mesa y de la salud.

Bernardo Josa Quilez