

# VINAGRETA DE TOMATE

4 raciones

5 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Salsas



## Información nutricional

Valores por ración

**Energía**

**28 kcal**

**Grasas**

**3 g**

**Fibra**

**g**

**Proteínas**

**g**

**Carbohidratos**

**1 g**

**Sal**

**0.5 g**

## Ingredientes

- 100 g de tomate maduro
- 10 g de aceite de oliva
- 10 g de vinagre de manzana
- 1 diente de ajo
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Lava el tomate y córtalo en dados.
- 2** Pela el diente de ajo y quítale el germen si quieres una vinagreta más suave.
- 3** Pon el tomate y el ajo en un vaso de batidora o mortero.
- 4** Tritura hasta obtener una base homogénea.
- 5** Añade el vinagre y la sal, mezcla.
- 6** Incorpora el aceite poco a poco mientras sigues batiendo para que emulsione.
- 7** Prueba y ajusta de sal o acidez.

## THERMOMIX

- 1** Pon en el vaso el tomate, ajo, vinagre, sal. Tritura **10 seg / vel 5**.
- 2** Programa **10 seg / vel 4** y vierte el aceite por el bocal para emulsionar.
- 3** Baja restos si es necesario y mezcla **5 seg / vel 3**.

---

## Consejos

- Si quieres un resultado más suave, quita el germen del ajo antes de triturar.
- Para una vinagreta más ligera, ajusta el punto de acidez añadiendo el vinagre poco a poco y probando al final.

- Si te gusta con más textura, tritura menos tiempo para que queden pequeños trocitos de tomate. Para que emulsione mejor, incorpora el aceite lentamente mientras bates (o por el bocal en Thermomix).