



Tortilla francesa con pan con tomate (textura E y C)

Ingredientes para 10 raciones

10 ud individuales tortilla francesa 4ª gama	100g / ud
10 ud de pan preformado marca "Apetito" o similar	60g
Tomate maduro	400g
Aceite de oliva virgen extra	100mL
Agua	100mL
Espesante goma xantana	15g

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 180°C. Seguidamente, hornear las tortillas precocinadas durante 8 minutos. Una vez cocidas, llevarlas al proceso de abatimiento.
- 2 Dividir las 10 raciones en dos mitades, 5 para preparar la textura E (chafable con el tenedor) y las otras 5 para la textura C (tipo puré).
- 3 Empezamos con la textura C. Disponemos de las 5 unidades de tortilla francesa, añadimos 100cc de agua y las trituramos. Añadir 8-10g de espesante para conseguir fijar la preparación. Volvemos a triturar durante 15 segundos más hasta conseguir una textura entre la miel y el pudín.
- 4 Troceamos el tomate, lo trituramos y lo colamos. Añadimos 10g de espesante hasta conseguir la textura deseada.
- 5 Emplatamos las dos preparaciones en ambas texturas (E y C) junto con una rebanada de pan con tomate por ración.

Observaciones

El pan preformado de la marca "Apetito" es apto tanto para la textura E y C. Se sirve en ambas preparaciones junto con una cucharada sopera aproximadamente de tomate natural triturado.

Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.