

Lees bij de volgende tekst eerst de vraag voordat je de tekst zelf raadpleegt.

### Tekst 13

- 1p 45 Is er volgens deze tekst een tomatensoort die bij uitstek geschikt is om zo uit het vuistje op te eten?  
Zo ja, schrijf de soortnaam op.  
Zo nee, schrijf op nee.

### Tekst 13

## Tomates

*un todoterreno culinario*

Ninguna hortaliza es tan versátil y universal. Crudo, frito, cocido, en salsa ... el tomate es un alimento nutritivo, refrescante y ia buen precio!



**EN RAMA.** De pequeño tamaño y piel fina. Es apreciado por su sabor y textura. Es aromático, jugoso y se conserva muy bien.  
**En la cocina:** ideal para untar pan o hacer salsas. Combina bien con mozzarella.

**DE PERA.** De forma alargada, por su sabor y aroma es la variedad más adecuada para elaborar conservas.  
**En la cocina:** excelente también para preparar salsas y pisto.

**CANARIO.** Es muy rojo, redondo y brillante. Su sabor, dulce.  
**En la cocina:** cuando está bien maduro, se suele utilizar para untar pan de tostado.



**VERDE.** Esconde una pulpa dura y algo ácida. Tiene un color poco intenso.  
**En la cocina:** es muy apreciado en ensaladas y, cortado en dados, se puede añadir al salpicón de marisco o a la ensalada de pulpo.

**DE MONSTERRAT.** Tiene un aspecto lobuloso y achatado, es muy aromático y sabroso, pero tiene poca pulpa.  
**En la cocina:** lo puedes rellenar, por ejemplo con ensaladilla, o usarlo en ensaladas.

**RAF.** Muy parecido a los de Montserrat, pero con más pulpa. Se considera el "pata negra" de los tomates.  
**En la cocina:** lo mejor es partirlo, aliñarlo con aceite de oliva virgen y una pizca de sal.



**CHERRY.** Tiene el tamaño similar al de una cereza y un delicioso sabor afrutado.  
**En la cocina:** principalmente, se utiliza como elemento decorativo de platos, ensaladas y brochetas.

**MUCHAMIEL.** Originario de Mutxamel (Alicante), es fruto grande de forma globosa y acostillada.  
**En la cocina:** por su gran sabor, es ideal para ensaladas o para comerlo solo.

**KUMATO.** Variedad híbrida patentada, elaborada a partir de un tomate negro de las islas Galápagos. De color verde oscuro.  
**En la cocina:** es delicioso aliñado con Sal Maldon y aceite de oliva extravirgen.