

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.