

FRITOS DE TOMATE



TOMATE FRITO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Elaborado con tomate, sal, azúcar y aceite de oliva virgen extra. Añadir a guisos o arroces como complemento, platos de pasta o arroz a la cubana. Acompañando carnes de cerdo, conejo o pollo frito.

PISTO MURCIANO

Elaborado con tomate, pimiento, berenjena, cebolla, sal, azúcar y aceite de oliva virgen extra. Puedes prepararlo con tostadas, añadiendo por encima anchoas, boquerones u otras salmueras. En forma de montaditos añadiendo unas virutas de jamón o queso curado. Es un perfecto acompañante en tus platos de pasta o con huevos revueltos. También como guarnición de todo tipo de carnes

TOMATES SECOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Elaborado con tomates, sal, especias y aceite de oliva virgen extra. Perfecto para añadir a tus guisos, estofados, arroces o pasta para pronunciar el sabor. Troceados o en tiras en ensalada o acompañando cogollos de lechuga o endivia. En brochetas de bacalao frito o salteados con habitas.

TOMATES FRITO CON HUEVO

Elaborado con tomate, huevos frescos, sal, azúcar y aceite de oliva virgen extra. Ideal para servirlo como montaditos en rebanadas de pan casero o con tostadas acompañando quesos, anchoas o ventresca. Se puede utilizar como relleno de huevos cocidos o pimientos del piquillo.

PRODUCTOS MANIPULADOS ABELLÁN S.L.
VEREDA LOS PEPEJOS, 11 EL RAAL, MURCIA
WWW.PEPEJOLABRADOR.COM
TEL.: 968 870 338



LOS SABORES DE LA ABUELA®

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN
ELABORADOS SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS.**



PRODUCTOS CONFITADOS

TOMATE CONFITADO

Elaborado con tomates y azúcar. Perfecto como postre acompañado de requesón o como guarnición de carnes rojas e ibéricos. También se puede servir con tostadas con foie, con triángulos de queso curado o queso fresco a la plancha.

MERMELADA DE TOMATE

Elaborado con tomates y azúcar. Puedes prepararlo con tostadas con mantequilla, con canapés o tostadas con foie, con triángulos de queso curado o fresco a la plancha, cubriéndolo con mermelada de tomate. También es perfecto para preparar una tarta de queso con mermelada de tomate.

MERMELADA DE HIGOS

Elaborado con higos, azúcar y pectina de limón. Perfecto para tostadas con mantequilla o con foie o incluso para acompañar carnes de cerdo. También con yogur de leche de cabra o cuajada. Para aliñar ensaladas se puede preparar una vinagreta con tres partes de aceite, una de vinagre y tres cucharadas de mermelada de higos.

CEBOLLA CONFITADA

Elaborado con cebolla y azúcar. Ideal para tostadas de foie, con triángulos de queso curado, como guarnición de carnes o pescados o como complemento o relleno de carnes o pescados al horno.



ASADOS DE TOMATE

TOMATE ASADO CON LEÑA

Elaborado con tomate y sal. Se puede disfrutar en ensalada murciana con cebolla tierna, lomos de atún, huevo duro y olivas negras aliñado con aceite de oliva y sal.

TOMATE RALLADO ASADO CON LEÑA

Elaborado con tomate rallado y sal. Puede servirse con tostadas con aceite, carpaccio de ahumados, en catalanas con jamón o aliñado en un cuenco con aceite de oliva, sal y ajo rallado para acompañar jamón o salazones. Ideal para preparar el auténtico *pan tumaca*.

