¿Cómo escaldar tomates?

Quitar la piel del tomate puede ser una tarea ardua y en muchos casos puede suponer que nos quedemos con poco tomate si no somos muy diestros **cortando la piel**. Por eso, lo mejor es **escaldar**los **en agua hirviendo unos segundos**. Verás como la piel sale sola. Y recuerda que crudo, cocido o en salsa, el tomate mantiene todas las propiedades.

Preparación : *Bol con agua y hielo, tomates y cuchillo pequeño.*

1/ Quita el tallo de los tomates con un cuchillo pequeño.

2/ Haz una cruz en la base del tomate.

3/ Pon a calentar agua y cuando rompa a **hervir**, mete los tomates durante unos 20 o 30 segundos.

4/ Retíralos y ponlos en agua con hielo durante unos minutos para que pierdan calor.

5/ Ahora, la piel **saldrá** fácilmente. **Retira** la piel con las manos empezando por los extremos.

6/ Parte los tomates en cuatro **trozos** y **retira las semillas**. De esta forma **conseguiremos quitar** gran parte de la acidez del tomate.

7/ Ahora **ya están listos para** cualquier tipo de **salsa**, sofrito, o para **guardarlos en conserva.**