

Tomatoes two ways: soup & sauce

How to Make Tomato Soup

from Food52.com

1. Chop an onion or two (onions, garlic, shallots, and leeks are all fair game.)
2. Heat about two tablespoons of olive oil in a big pot, and saute your veggies with a big pinch of salt until they're nice and soft. Add any spices you'd like; try black pepper, red pepper flakes, thyme, or cumin.
3. Add a big can of tomatoes and a cup of water or broth. (Or, add fresh chopped tomatoes to the pot). You can get roughly 4 servings out of a 28-ounce can.
4. Let it all simmer down to your desired thickness, about 20-30 minutes. This will take around 20-30 minutes. Taste the sauce, the tomatoes should no longer be watery, if not, keep on simmering until it tastes good. Season with salt and pepper.
5. Once the soup has cooled slightly, mash the tomatoes with a potato masher, or blend with a blender. Serve it with toast or a sandwich or a salad. Enjoy cold in the summer!



How to Make Homemade Marinara Sauce

from Food52

1. Chop your 2-4 cloves of garlic.
2. If you are cooking during the summer or fall months, use fresh, ripe tomatoes. Or, use canned tomatoes.
3. Coat the bottom of your pot with olive oil and sauté the garlic over low heat. If adding veggies to the sauce, sauté them at this point, too. (If you are serving pasta, now is the time to put your water on to boil.) When the garlic is soft and fragrant, add tomatoes to your pot.
4. Turn up the heat and let the tomatoes reduce and thicken slightly.
5. If your marinara is looking too thick, add some reserved tomato water or pasta water. Add salt and a grind or two of black pepper until flavors taste balanced.



Tomates dos maneras: sopa y salsa

Cómo hacer sopa de tomate

de Food52.com

1. Picar una cebolla o dos (cebolla, ajo, chalotes, puerros y son todo juego justo.)
2. Calentar dos cucharadas de aceite de oliva en una olla grande y saltear las verduras con una gran pizca de sal hasta que estén suave y agradable. Añadir cualquier especias que le gustaría; tratar de pimienta negro, hojuelas de pimienta rojo, tomillo, o comino.
3. Agregar una lata grande de tomates y una taza de agua o caldo. (O bien, añadir los tomates frescos picados a la entrada). Usted puede obtener aproximadamente 4 porciones de una lata de 28 onzas.
4. Deja que todo se cocine a fuego lento hasta el grosor deseado, unos 20-30 minutos. Esto tomará alrededor de 20-30 minutos. El sabor de la salsa, los tomates ya no debe ser acuosa. si no, seguir a fuego lento hasta que tenga buen sabor. Condimentar con sal y pimienta.
5. Una vez que la sopa se haya enfriado un poco, triturar los tomates con un machacador de papas, o mezclar con batidora. Servir con pan tostado o un sándwich o una ensalada. Disfrutar de frío en el verano!

Cómo hacer casera salsa de Marinara

de Food52

1. Picar los dientes de ajo 2-4.
2. Si usted está cocinando durante los meses de verano u otoño, utilice tomates frescos y maduros. O, usado tomates enlatados.
3. Escudo y el fondo de la olla con aceite de oliva saltear el ajo a fuego lento. Si la adición de verduras a la salsa, rehogar en este punto, también. (Si va a servir la pasta, ahora es el momento de poner el agua a hervir.) Cuando el ajo esté suave y fragante, añadir los tomates a su bote.
4. Suba el fuego y dejar que los tomates reducir y espesar ligeramente.
5. Si su marinara está mirando demasiado espesa, agregue un poco de agua de agua de tomate o pasta reservada. Añadir sal y una fase de molienda o dos de pimienta negro hasta que los sabores sabor equilibrado.