



LA RECETA DEL CHEF

Tortilla de patata con pisto manchego... de *bush tomato*

Chef Ignacio Cruaños

Nuestro Chef Ignacio Cruaños nos propone elaborar la tortilla de patata tradicional con cebolla acompañada de un pisto con los siguientes ingredientes:

- aceite de oliva
- cebolla roja
- pimienta verde
- pimienta roja
- calabacín
- ajo
- ... **y bush tomato.**



¿Qué es el bush tomato y qué lo hace tan especial?

Tal y como nos cuenta nuestro Chef, el *Bush tomato* es un tomate autóctono australiano que crece de forma salvaje en las zonas más áridas y desérticas del centro de Australia, pero que se ha empezado a cultivar en Northern Territory y South Australia debido a su alta demanda.

¿Sabías que hay unas 100 variedades de tomates salvaje australianos, pero solo 6 son comestibles?

El *bush tomato* tiene el tamaño del tomate cherry. Nace verde, se vuelve amarillo y se termina secando teniendo una apariencia rojiza y oscura. Tiene un intenso sabor con un toque dulce que se suele utilizar en alta cocina. Una salsa de este tomate es perfecta para acompañar una carne, o para acompañar con verduras.

