

11/11/09 - El plato de moda en Japón: tomate con Gari

El otro día me comentaron que un plato que esta teniendo mucho exito en japon es el **tomate cortado en lonchas con Gari**, es decir con jengibre encurtido y un poco de sal.

Lo hemos probado, resulta **increible lo bien que combinan**, así sin aceite: el dulcor del tomate se conjuga sorprendentemente bien con el genjibre, neutraliza gran parte de su acidez y absorbe parte de los aromáticos a colonia que chocan tanto a los neofitos y eso sin necesidad de añadir aceite, pero si alguien quiere añadirle pues tampoco esta nada mal, la verdad.

Hay varios tipos de genjibre: blanco o rosa, el chino es más barato, cerca de un 40% menos, que el japonés. Como se puede ver en la foto nosotros en casa gastamos jengibre rosa y esta sobre unos magnificos tomates RAF de www.soloraf.com . Por cierto despues de repartir entre amigos etc... de los 11 kilos que encargue la semana pasada no queda ni uno... hay que repetir pedido ! En **Cominport** se encuentran todas las clases a precios muy buenos comparados con Sanchez Romero o el Club del Gourmet: www.cominport.com