



# TOMATE CHERRY PERA



Hola, soy **Marmy** y les voy a contar muchas cosas interesantes sobre mis amigos los tomates





¿Sabes de qué planta procedemos?

**De plantas que crecen y crecen, por eso nos enredan y cuelgan para poder seguir produciendo tomatitos**





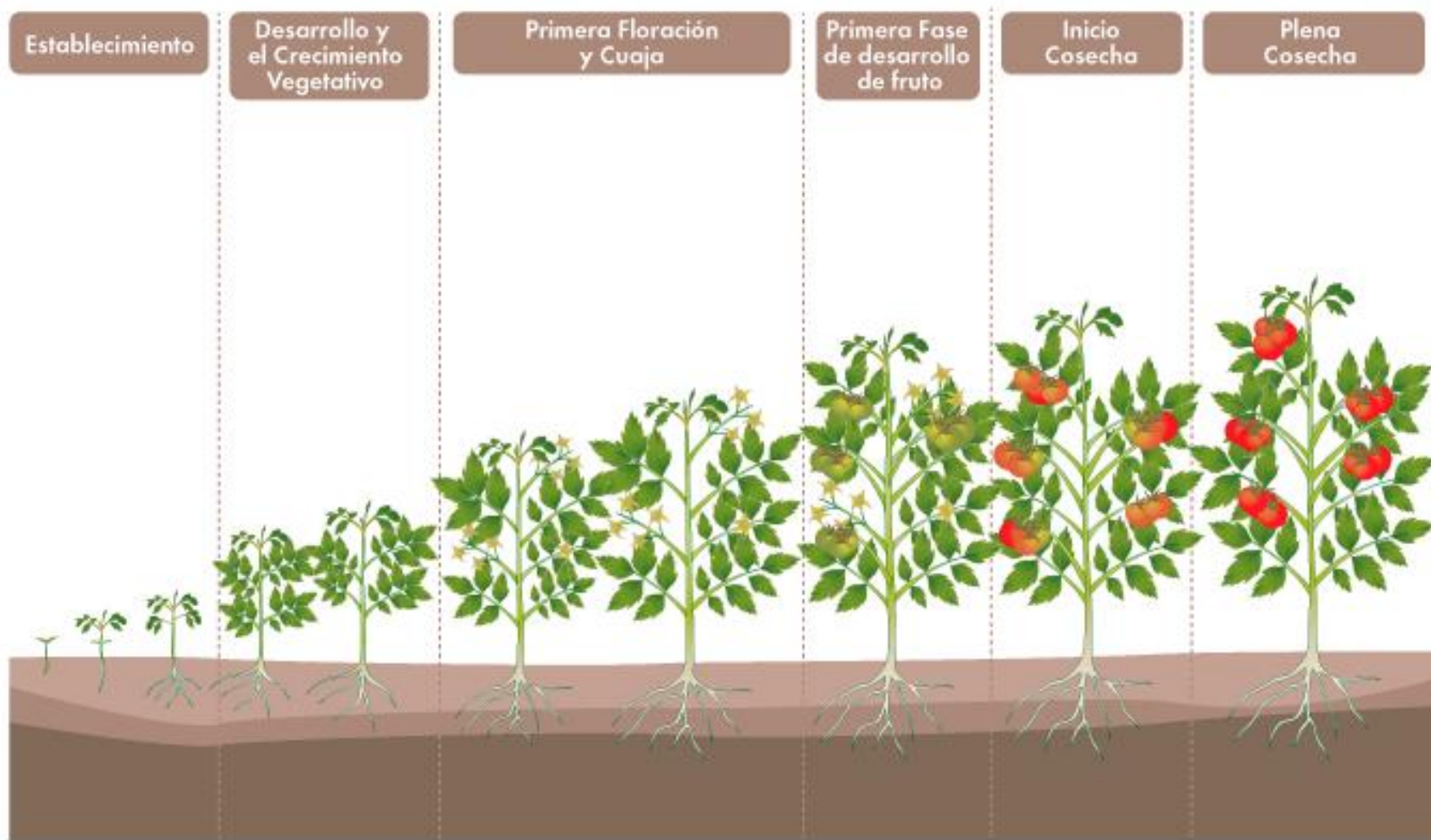
# ¿Qué crees que necesitamos para hacernos grandes y fuertes?

- **Calorcito: T<sup>a</sup> de 18-27 °C**
- **Mucha luz**
- **Agua**
- **Nutrientes**





# Aquí puedes ver nuestro crecimiento





# Existen tomates de muchos tipos y colores





## Algunos de los tomates que se cultivan en Canarias son



Tomate tipo canario



Cherry amarillo



Tomate de ensalada



Cherry



Cherry pera



Tomate pera



Tomate kumato



# TOMATES CHERRY PERA



**Somos tomatitos  
de forma ovalada**

**Somos dulces**

**Tenemos sabor suave**



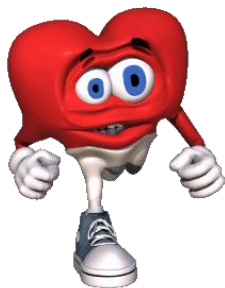


# SOMOS RICOS EN:



**Vitamina C:** mantiene el sistema inmunitario fuerte

**Potasio:** ayuda al funcionamiento de los músculos, el corazón y los nervios





**Fósforo: beneficioso para los riñones**

**Licopeno: ayuda a combatir el cáncer**





# ¿PREPARADOS PARA COCINAR EN CASA?





**Nos puedes comer:**

**Crudo o cocido**

**Acompañando carnes o pescados**

**En forma de sopa o gazpacho**

**¡incluso en forma de zumo!**





# Brochetas de tomate y queso



## Ingredientes

- 100g de queso de cabra fresco
- 10 tomates cherry pera
- Albahaca, aceite oliva, sal

**Lavar los tomates y cortarlos por la mitad.**

**En un cuenco poner los tomates y los aliños con aceite, sal y albahaca picada.**

**Cortamos el queso en cubitos.**

**Montamos las brochetas alternando los tomate, queso y hojas de albahaca.**



# Tallarines con tomates

## Ingredientes:

**500 gr. Tallarines**

**50 gr. Queso rallado**

**25 Tomates Cherry**

**50 gr. Mantequilla**

**10 Hojas de albahaca frescas**

**aceite, sal, pimienta**





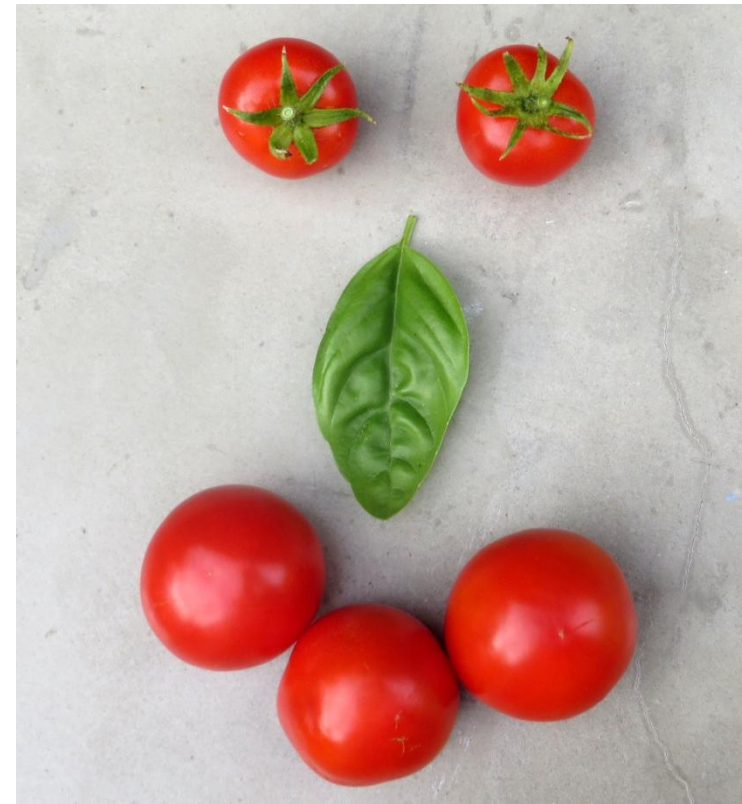
- **Hacer los tallarines y reservar**
- **Poner la mantequilla a calentar con un chorrito de aceite.**
- **Añadir los tomates cherry cortados por la mitad, y pocharlos hasta que se ablanden.**
- **Añadir sal y una pizca de pimienta recién molida.**
- **Mezclar los tallarines bien escurridos y las hojas de albahaca picadas con los tomates, y espolvorear con el queso rallado**



# CHISTES

**¿Cómo estornuda un tomate?**

**¡¡¡Catsuuuuuup!!!!**







**Estaban un tomate y una pera en la parada de autobús y**

**le pregunta el tomate a la pera:**

**- ¿Hace cuánto que espera?**

**Y responde la pera:**

**- Desde que nací**

