

## **Nota de Lectores 05-02-09**

### **Escribe la Srta. Mónica Fiasche**

No soy una profesional en el comentario de los problemas de los consumidores, pero observo lo que una simple ama de casa ve, cuando sale a recorrer los supermercados o hipermercados.

Este espacio me permite compartir con ustedes, lo que estoy detectando en la calidad de los tomates peritas enteros en lata, que no son tan ácidos, como los de presentación en tetra, en todas sus variedades.

Igualmente no hay nada mejor que el tomate fresco, porque abandona ese gusto avinagrado, que le da el envasado.

Un poco de agua caliente sobre el fruto fresco, pueden optar por el tomate perita bien maduro, lo dejamos reposar unos minutos y luego le sacamos la piel : ¡ Listo para hacer una rica salsa! .

Entiendo que no es muy práctico para muchas amas de casa,pero sí una sugerencia ,para aquellas personas alérgicas a los conservantes o que disponga de un tiempito más para la cocina.

Hasta la próxima !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**Gracias Mónica ;**