

Mermelada de tomate

por jsaez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Frutas y frutos secos

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

1 kg de Tomates maduros

700 g de azúcar

zumo de 1 limón

Preparación

Lavamos bien los tomates. Los hacemos unos pequeños cortes y los escaldamos 40 segundos. Los pelamos y a continuación los trituramos.

Añadimos el azúcar, el zumo de limón y lo dejamos macerar durante unas 3 horas.

Cocemos 40 minutos a fuego bajo y luego 10 minutos a fuego fuerte. Quitamos la espuma que se forme.

Dejamos enfriar y veremos como va espesando.

Es así de fácil.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259428/mermelada-de-tomate/>