

## Mermelada de tomate

**Nombre de la receta**

Mermelada de tomate

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

10

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Tomate en dulce

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 2 Kilos de tomate limpio
- 1 Kilo de azúcar
- 1 zumo de medio limón (opcional)
- 1/2 cucharaditas de canela (opcional)

## Pasos

**1** Para realizar nuestra mermelada de tomate necesitaremos tomates maduros. En primer lugar los pelamos, los partimos por la mitad y escurrimos las pepitas y el mayor líquido posible del tomate.

**2** A continuación lo partimos en trocitos pequeños, lo ponemos en la cazuela donde lo vayamos a preparar y añadimos el zumo de limón, la canela si hemos decidido ponerle y el azúcar.



**3** Cuando pasemos a hacerlo, cogemos nuestra cacerola y vamos moviendo continuamente con una cuchara de palo o similar para evitar que se nos pegue.



**4** El tiempo de hacer será largo aproximadamente una hora u hora y algo.



**5** Lo tendremos así hasta que empiece a espesar.



**6** Aunque parezca que nos va a quedar líquida, se deja enfriar y coge una consistencia mucho más de mermelada. Una vez fría, la envasamos en botes herméticos que podemos poner al baño maría y se nos conserva durante muchísimo tiempos. Ya tenemos preparada nuestra rica mermelada.



## Observaciones o consejos

Cuando yo era pequeña no se le llamaba mermelada de tomate, se le decía "tomate en dulce". Se hacía cuando había mucha cantidad de tomate y ya se habían echado los suficientes en conservas. Constituía una riquísima merendilla en rebanada por las tardes.

**Autor**

Matilde Linares