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 decidio 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