

# GASTRONOMÍA TRADICIONAL BAJO MARTÍN

## FORMAS DE CONSERVACIÓN

### TOMATE



Se pone agua a hervir y se echa encima del tomate que está en un caldero. Al enfriarse el agua, se va pelando. Se mete en botes. El mejor tomate para embotar es el de pera porque es más carnoso, aunque se puede utilizar cualquier variedad.

Se embota para el verano. El tomate también se puede freír, triturar y luego poner en botes.

En conserva



Se corta el tomate por la mitad y se añade bastante sal. Se pone a secar al sol en cañizos puestos en los solanares de las casas. El proceso de secado dura un mes o mes y medio. Cuando se va a consumir se pone en remojo toda la noche y al día siguiente se escurre y se fríe con abundante aceite de oliva.

Seco

En mermelada



A final de la temporada se coge el tomate con mango cuando aún está verde. Se pone en un cañizo en el solanar de la casa y va madurando poco a poco. Se puede consumir cuando ya no es temporada.

Guardar

