

RECETAS

MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES:

1 kg. de tomate gordo

500 gr. de azúcar blanco



1

ELABORACIÓN:

Se pela el tomate, se quitan las semillas y se trocea.

2

Se pone a fuego lento durante 2 horas en la olla exprés para evitar que se pegue.



3

Cuando se ha evaporado el agua, se añade el azúcar poco a poco y se va dando vueltas sin parar.

4

Cuando esté espesa la mezcla y con un color rojo brillante quiere decir que está lista.



5

Embotar y poner al baño María durante 4 minutos.

CONSEJO:

Acompañar a las tostadas, en ensalada y con pan tostado con queso fresco.

