

MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes:

1 kilo de tomate

500 gr de azúcar

1 manzana

Preparación:

Lavamos los tomates, les hacemos una cruz en el culete y los escaldamos durante 1 minutos en agua hirviendo, así podremos retirar la piel más fácilmente.

Troceamos el tomate y colocamos en una olla junto con el azúcar y la manzana lavada y troceada en cuatro, con pepitas y todo, así la pectina de la manzana hará de espesante. Cuando rompa a hervir, bajamos a fuego medio y cocinamos durante 30 minutos.

Trituramos y...a disfrutar!!!

Conlaszarpasenlamasa

©conlaszarpas

