

Tipo de receta: Conserva
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 3 botes
Fuente: La Casita Verde

Mermelada de tomate

Ingredientes

1 kg de tomates
750 gr de azúcar
1 palillo de canela



Preparación

Lavar bien los tomates, con un cuchillo afilado hacerles un corte en cruz sobre la piel, ponerlos de remojo durante 1 minuto en agua hirviendo, sacarlos y pelarlos.

Partirlos en 4 trozos e estrujarlos bien con las manos de manera a que suelten todo el agua que contengan.

Poner el tomate dentro del vaso del thermomix y triturarlo unos segundos en velocidad 5.

Añadir el azúcar y el palo de canela y programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 4 poniendo el cestillo en lugar del cubilete.

Al terminar el tiempo programar 10 minutos más a la misma velocidad pero ahora en temperatura varoma y sin olvidar poner el cestillo arriba de la tapa para que no salpique.

Si terminado el tiempo todavía está un poco líquida (eso ya va a gustos) programar unos minutillos más a temperatura varoma y a la misma velocidad hasta quedar con la consistencia deseada.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

email: aoeiras@gmail.com