

Mermelada de Tomate

<http://cocinaparaduendes.blogspot.com/>



La Cocina de los Duendes

Ingredientes:

- 650 gramos de tomates pelados
- 500 gramos de azúcar

1°. Lavamos los tomates y los pelamos, para pelarlos lo mejor es hacerles un corte en forma de cruz en la base y escaldarlos un minuto en agua hirviendo.

2°. Una vez pelados los troceamos un poco. Hay quien retira las pepitas pero yo las he dejado también como salipebre.

3°. Metemos los tomates en la thermomix junto con el azúcar y programamos 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Si tienen mucha agua, le quitamos el cubilete para que evapore mejor y ponemos el cestillo bocabajo para que no salpique. Pasado este tiempo comprobamos como está la mermelada, a mi me quedó algo líquida así que he programado 10 minutos más, esta vez en temperatura varoma y velocidad 2.

El tiempo depende de la cantidad y la variedad del tomate que estemos haciendo, por ejemplo si hay menos cantidad puede que con 5 minutos en temperatura varoma sean suficientes.

Una vez veamos que esta lista, la verteremos en los tarros ya esterilizados, con ayuda de un embudo, hasta arriba y cerramos bien asegurándonos de que todas las tapas están puestas correctamente.

Se dejan enfriar bocabajo y se guardan también en esa posición.

Para mayor seguridad podemos hacer el vacío a los botes hirviéndolos.