Mermelada de tomate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carmen_1983

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Por cierto, un truco : si la mermelada os queda muy espesa, no teneis de qué preocuparos, añadid agua y volver a calentar (vale el microonda

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kilo de tomates (procurad que sean duros y carnosos)
- 600 gr. de azúcar
- 1 limón

Preparación:

Paso 1

- Escaldo los tomates en agua hirviendo durante unos segundos. - Hago una cruz con un cuchillo para luego facilitar el pelado - Los pelo y los corto en cuartos y quito las semillas - Troceo aún más los tomates y los pongo en un bol junto con el zumo del limón y el azúcar - Dejo macerar todo junto, en la nevera, al menos doce horas. - Pasado el tiempo, lo pongo a cocer a fuego suave, removiendo con una cuchara de palo; aproximadamente durante 30 minutos. Hay que tener en cuenta que al enfriar espesa.

Paso 2

En primer lugar se deben esterilizar los tarros o botes de cristal hirviéndolos junto a las tapas en agua limpia durante unos 30 minutos. Una vez se ha llevado a cabo la esterilización, se llenan los botes con la mermelada. Conviene ir rellenando los botes con la mermelada no muy caliente o templada y poco a poco, para evitar que se formen bolsas de aire y que pueda estallar el cristal. Hay que llenar los tarros hasta que la mermelada llegue

justo al borde y limpiarlo bien para que las tapas ajusten de forma adecuada. Una vez llenos los tarros, se cierran con las tapas esterilizadas en caliente

Paso 3

Ya cerrados los botes herméticamente hay que esterilizarlos de nuevo en una cazuela con agua hirviendo. El agua debe cubrir 2 centímetros por encima las tapas cerradas de los botes. El tiempo de esterilización es de 20 minutos como mínimo y de 30 minutos como máximo. Hay que tener la precaución de poner un paño en el fondo de la olla y que no estén en contacto unos con otros, para que al golpearse no se rompan. El paso siguiente es dejar enfriar los botes en la misma cazuela ya fuera del fuego. Una vez estén fríos se deben de etiquetar poniendo la fecha de envasado y el tipo de producto. Por último, para conservar perfectamente almacenadas las conservas, conviene mantenerlas en un sitio fresco, seco y protegido de la luz.