

# Mermelada de tomate



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mermelada-de-tomate>

## Preparación

Pelar los tomates, cortarlos por la mitad y retirar con cuidado las semillas. Poner la pulpa de los tomates en una cazuela de barro. Espolvorear el azúcar y añadir el zumo de un limón. Para que los tomates suelten todo su jugo, dejarlos en la heladera reposando durante unas 10 horas. Una vez pasado este tiempo, colocar todo el contenido en una olla y ponerla en el fuego a potencia baja durante una hora, removiendo con una cuchara de madera de vez en cuando. Pasado este tiempo, tiene dos opciones. Si le gusta la mermelada con un poco de pedazos de tomate, solo deberá meter la preparación en los tarros. Si por el contrario, prefiere una consistencia más lisa, pasarla por la batidora y después guardarla en tarritos herméticos.

Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Tomates maduros
- ✓ 750 gramo/s Azúcar
- ✓ Jugo de 1 limón

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Desayuno, Dulces, Agridulce



### Tip para la receta

Dura aproximadamente un mes en la heladera.

