



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mermelada de tomate

Ingredientes:

2 Kg. de tomates muy rojos y maduros

1,300 gr. de azúcar

3 vainas de vainilla

la ralladura de 1 limón

Para pelar los tomate, pon agua a hervir. Cuando hierva fuerte añade los tomates, deja 2 minutos y retira.



Deja que se templen, pela, corta en cuartos y retira todas las semillas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mezcla el azúcar con la ralladura y las vainas de vainilla abiertas y con las semillas retiradas.



Pon en un bol por capas el tomate y el azúcar con el limón y la vainilla. Déjalo tapado en la nevera 24 horas.



Después de ese tiempo lo tendrás así.



Pon en un cazo y calienta a fuego medio-bajo. Deja que hierva dos horas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Guarda en botes, dale la vuelta al bote, deja que se enfríe boca abajo. Ponles un lazo y regala.
Hay que templarla para comerla. Está buenísima con el foie o con queso.

