

MERMELADA DE TOMATE



INGREDIENTES:

- 1 kilo de tomates maduros
- $\frac{3}{4}$ kilo de azúcar
- Esencia de Vainilla
- Cascaritas de Limón
- Agua cantidad necesaria

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien los tomates, realizarles un corte superficial en forma de cruz en la base.

Sumergirlos en agua hirviendo unos segundos, sacarlos y pasarlos por agua fría.

Este procedimiento permitirá pelarlos fácilmente. Una vez pelados partirlos en cuartos y retirarles las semillas.

En una cacerola colocar el azúcar, la esencia de vainilla y las cascaritas. Cubrir apenas con agua. Llevar a punto ebullición y agregar los tomates. Cocinar a fuego suave durante 3 horas, revolviendo constantemente.

Envasar en caliente en frascos previamente esterilizados y aun tibios. Taparlos y dejarlos enfriar boca abajo.