

## **MERMELADA DE TOMATES Y LIMONES**



### **INGREDIENTES:**

- 1 y ½ kg. de tomates no muy maduros
- 2 limones amarillos
- 500 gr. de azúcar
- 1 rama de menta

### **ELABORACIÓN:**

Lavar muy bien los tomates y los limones.

En un recipiente colocar los tomates cortados en cuartos (con la piel y semillas) junto con el azúcar y las hojas de menta. Cubrir con un film y dejar macerar durante 1 día.

Un vez pasado este tiempo colocar el resultado de la maceración en una cacerola y llevarla a punto ebullición, después bajar el fuego y cocinar durante 1 hora.

Cortar los limones en rodajas finas, sacándole las semillas, incorporara las rodajas al dulce y seguir cocinando hasta llegar al punto mermelada.

Envasar el dulce, sin las hojas de menta, en frascos esterilizados cuando aun este caliente. Tapar y esterilizar durante 20 min.