

# MERMELADA DE TOMATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 2 KILOS de TOMATES
- 1 KILO de AZÚCAR
- CÁSCARA DE UN LIMÓN
- 1 RAMA DE CANELA
- 1 PIZCA DE SAL
- ALGAS DE AGAR, AGAR

## Preparación:

### Paso 1

Empezamos pelando los tomates y los troceamos, se quedan en dos kilos. Ponemos en una sartén al fuego, los tomates, el azúcar, el limón y la canela, dejamos al fuego sin parar de remover, cuando lleve una hora más o menos agregamos el agar, dejamos unos minutos mas al fuego dejamos enfriar, envasamos en tarros esterilizados.