Mermelada picante de tomate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Lilyth



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Conservación: Para hacer el vacío, pon un paño en el fondo de una cazuela, coloca encima los tarros de mermelada y llena la cazuela de agua hasta cubrirlos. Deja hervir unos 30 minutos. Deja que se enfríen los tarros, sécalos bien y no olvides etiquetarlos indicando de qué producto se trata y la fecha de elaboración. Conserva la mermelada en un lugar fresco, seco y alejado de la luz, donde aguantará varios meses en perfecto estado.

Ingredientes para 10 personas :

- 8 tomates pera
- 350 g de azúcar
- 1-2 chiles chipotles
- Agua

Preparación:

Paso 1

Para el caramelo: Pon el azúcar en una cazuela y humedece con un poco de agua. Mezcla con una lengua y deja que se caramelice, hasta que se ponga rubio. Aparta del fuego y deja enfriar. Pela los tomates, trocea y agrega al caramelo. Añade los chiles chipotles y cocina a fuego suave durante 1 hora. Tritura con la batidora eléctrica. Rellena un tarro con la mermelada y tapa.