

# Mermelada picante de tomate



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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 enfrien 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 caramelize, 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.