

MERMELADA DE TOMATE



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** ana pazos ménd



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.