

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maria Marta Sig



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Este plato lo recordamos tus hijas con cariño cuando en verano la yaya Rafaela y tu os pasabais muchas horas haciendo conserva de tomates de pera que habías comprado a un payés a buen precio.

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de tomates de pera o bien maduros
- 2 envases de cristal

Preparación:

Paso 1

Se lavan bien los tomates y los envases. A cada tomate le hacemos un corte en cruz en su parte inferior (esto nos facilitará el posterior pelado de la piel), y los escaldamos en agua hirviendo durante 1 minuto, retiramos y los ponemos a reposar en agua fría.

Paso 2

Se trituran bien o se mantienen enteros. Se llenan los envases bien llenos, se tapan bien, se ponen a cocer con agua fría 10 minutos.

Paso 3

Cuando el agua esté fría, se sacan. La conserva dura 1 año.