COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Mermelada de tomate casera

Receta para 700 gramos de mermelada

Preparación: 15 min
Total: 2 h
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 1 kg Tomate
- [ ] 375 gramos Azúcar
- [ ] 40 ml Zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lavamos los tomates y le damos unos cortes a la parte inferior en forma de cruz. Ponemos agua en un cazo grande o olla a hervir. Cuando el agua esté hirviendo, introducimos los tomates y los escaldamos durante 5-6 minutos. Durante este tiempo, preparamos un bol con agua y hielo para sacar los tomates y parar su cocción.

2. Pasado el tiempo para escaldar los tomates, los ponemos en el bol con hielo y comenzamos a pelarlos. Puedes aprovechar también para quitarles las pepitas de dentro si quieres que tu mermelada sea más finita, pero en nuestro caso, las dejamos ya que nos gusta así.

3. Con una batidora-trituradora, ponemos los tomates ya pelados y los trituramos hasta que no queden trozos.

4. En el siguiente paso es el turno de añadir el azúcar. En mi caso, usaré entre 350 y 400 gramos de azúcar, pero hay que calcularlo. Mi consejo es que una vez tengas el tomate pelado y triturado, justo antes de ponerlo al cazo, lo peses. Este peso te indica la cantidad de azúcar a ponerle, yo siempre pongo algo menos de la mitad de la cantidad del tomate que queda ya triturado. En mi caso, de 1 kg de tomates, una vez pelados y triturados me quedan 830 gramos. Esa cantidad la

divido entre 2 y por lo tanto le pondré aproximadamente unos 400 gramos de azúcar. Así de sencillo! Haz el cálculo siempre antes de incorporarlo para que tu mermelada quede perfecta.

---

5. Preparamos un cazo y a fuego medio-alto incorporamos el tomate ya triturado, junto al azúcar. Removemos muy bien hasta asegurarnos que el azúcar se ha disuelto por completo. Una vez disuelto, incorporamos el zumo de limón y removemos. Después ya dejamos de remover, y esperamos a que esté a punto de hervir. Justo en ese momento, bajamos el fuego a temperatura media (mi vitrocerámica estaba a 5-6/9) y removemos cada 10 minutos para controlar que no se pegue.

---

6. En mi caso, mi mermelada ha necesitado 40 minutos para comenzar a espesar y 1 hora y 30 minutos para estar lista. Cada mermelada necesita su tiempo, por ello, te recomiendo que cada 10 minutos vayas controlando que coja el espesor deseado. Eso si, no dejes que espese mucho porque al enfriar espesa un poco más y no queremos eso. Fíjate bien en el vídeo :)

---

7. Una vez lista, la pasamos a un recipiente grande o en varios si la quieres repartir y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente. Puedes guardarla a temperatura ambiente mientras no la abras y después mantenerla en el frigorífico. Seguro que te encanta. ¡Qué aproveche!