

CONSERVAS DE TOMATE CLÁSICAS



TOMATES TRITURADOS

Lavar los tomates con abundante agua y cortarlos en mitades. Colocar las mitades en una cacerola sin agua y llevarlo al fuego. Cuando estén a punto de hervir pasarlos por una trituradora.

Llenar frascos previamente esterilizados, con una cuchara y agregar una pizca de sal, tapar y esterilizar.

TOMATES AL NATURAL

Elegir tomates de madurez uniforme y lavarlos con abundante agua. Para pelarlos más fácilmente marcarles en la base una cruz con un cuchillo y ponerlos un minuto en agua hirviendo. Al sacarlos colocarlos en agua fría y pelarlos. Una vez pelados córtalos en cuartos y colocarlos en una cacerola y calentarlos revolviendo para que sea de manera pareja. Con un cucharón llenar los frascos, previamente esterilizados, y agregue una pizca de sal en cada envase, tapar y esterilizar.

TOMATE CONCENTRADO

Elegir tomate maduros pero en buen estado. Lavarlos y cortarlos transversalmente por la mitad. Colocarlos por camadas, con los cortes hacia arriba y espolvorear cada camada con sal. Dejar reposar durante 8 horas, una vez pasado ese tiempo cocinarlos en una cacerola hasta que queden deshechos. Pasar por cedazo para separar la semilla de la pulpa y volver a colocar la pulpa en el fuego, cocinar revolviendo constantemente hasta que quede una pasta semiespesa. Envasar en frasquitos chicos de no más de 200 cc, tapar y esterilizar durante 30 min.