Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Mermelada de tomate

45min · 12 raciones · 175 kcal

Ingredientes

- **750gr** de tomates monterosa
- **500gr** de azúcar
- **1 cucharada** de zumo de limón
- **1** chorrito de esencia de vainilla (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**0,6 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**44 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Troceamos el tomate.
2. En una cazuela ponemos el tomate troceado, el zumo de limón, el azúcar y la vainilla.
3. Cocinamos a fuego medio 5-6 y vamos removiendo para que no se pegue (45min aprox.).
4. Retirar la mermelada del fuego y guardar en un tarro (mejor cristal), utilice a su conveniencia.

EN THERMOMIX

5. Ponga en el vaso los tomates y el zumo de limón. Trocee 4 seg/vel 4.
6. Añada el azúcar y la vainilla. Sitúe el recipiente Varoma destapado en su posición en lugar del cubilete y programe 45 min/100°C/vel 3.
7. Vierta la mermelada en un tarro bien lavado y utilice a su conveniencia.

RECOMENDACIONES

La esencia de vainilla es opcional. Se recomienda guardar la mermelada en un tarro, mejor de cristal.

Hecho con CookNest