

¿A qué saben las nubes?

MERMELADA DE TOMATE

Ingredientes:

1,5 kg de tomates maduros (aquí no hay vuelta de hoja, si no saben realmente a lo que tienen que saber, el esfuerzo será en vano)

1 kg de azúcar

2 clavos

1.- Lavamos los tomates y los sumergimos durante unos 30 segundos en agua hirviendo. Cuando se enfríen, con un cuchillo afilado hacemos una cruz en la piel de cada tomate, y así podemos pelarlos con facilidad.

2.- Cortamos los tomates por la mitad, y retiramos el máximo de pepitas posible. Picamos la carne de los tomates y la dejamos macerar junto con el azúcar al menos ocho horas. (Particularmente prefiero el azúcar blanco. He probado con azúcar moreno, y la mermelada resulta de sabor demasiado caramelizado).

3.- Transcurrido el tiempo de maceración colocamos los tomates y el azúcar junto con los clavos en una cacerola y lo ponemos a calentar a fuego muy lento.

4.- Cocemos durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que la mermelada este en su punto (truco que podemos usar para comprobar esto último: echamos una cucharadita de mermelada en un plato y lo metemos en la nevera. Si al enfriarse se espesa y no resbala del plato ¡Eureka! ¡Lo conseguimos!).

5.- Retiramos los clavos y vertemos en tarros esterilizados y que cierren herméticamente.