

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

CONFITURA DE TOMATE MADURO O VERDE

INGREDIENTES

- Tomates
- Azúcar
- Una rama de canela

Nota: pesamos el tomate una vez pelado y ese es el peso del ingrediente azúcar.

ELABORACIÓN

Troceamos cada tomate en cuatro trozos y lo ponemos a cocer junto con el azúcar y la rama de canela a fuego lento. Al poco de haber empezado la cocción, retiramos la rama de canela. Removemos constantemente con cuchara de madera. La confitura estará en su punto cuando pongamos la cuchara de madera de pie en el centro de la olla y ésta aguante sin caerse. La guardamos en frasquitos de cristal. Si dejamos reposar el tomate junto con el azúcar durante 2-3 horas antes de cocerlo, evitaremos que posteriormente se nos pegue.

