

## MERMELADA DE TOMATE

### Ingredientes:

- 1 Kg. De tomates maduros.
- De 800 a 1 Kg. De azúcar (depende del gusto)
- 1 limón pelado (sin piel blanca) y sin pepitas.
- 1 chispa de clavo

### PREPARACIÓN:

Trocear el tomate 6 segundos en velocidad 4 (si gusta más se puede triturar).  
Programas 20 minutos, 100°, velocidad 1. Si queda muy líquida programar de 5 a 10 minutos en la misma velocidad y temperatura varoma.

NOTA: Escurrir los tomates antes de ponerlos en el vaso del Thermomix.