

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 20/04/2018 19:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tomates-confitados.html>

Tomates confitados hechos al horno

INGREDIENTES

2 kilos de tomates (preferibles los de pera)
2 cucharadas de azúcar
100 ml de aceite de oliva
Tomillo
Orégano
Romero
Sal
Pimienta
6 dientes de ajo

PREPARACIÓN

Lavamos nuestros tomates y realizamos una pequeña incisión en forma de cruz justo en el extremo contrario de donde se encuentra el pedúnculo, no hace falta que sea muy grande ni profunda.

Colocamos nuestros tomates en un olla con agua hirviendo durante aproximadamente 2 o 3 minutos (este procedimiento se llama escaldar

Inmediatamente después de hervir los tomates los sumergimos en un bowl con agua muy muy fría, preferiblemente con hielo, para parar la cocción de nuestros tomates.

Una vez fríos nuestros tomates procedemos a pelarlos, para esto solo tenemos que guiarnos desde nuestra incisión y tirar la piel suavemente hacia abajo.

Cuando estén bien peladitos, cogemos los tomates y los cortamos a la mitad para quitarles todas las semillas.

Una vez preparadas todas las mitades nos disponemos a colocarlas boca abajo y espolvoreamos con la mitad del azúcar (1 cucharada), la sal, pimienta, tomillo, romero y el orégano (pueden ser de los secos que compramos en el súper). Y agregamos también los dientes de ajo con todo y la cáscara y los cubrimos con un chorrito de aceite de oliva.

Horneamos a 100°C (212°F) durante tres horas.

Pasadas las tres horas, sacamos del horno y les damos la vuelta. Agregamos el azúcar restante, un poquito más de sal, pimienta, orégano, tomillo y romero (en este punto no agregamos más aceite)

Horneamos de nuevo durante otras tres horas a 100°C (212°F).

Una vez listos nuestros tomates dejamos enfriar y los colocamos en un tarro de cristal junto con los ajos. Rellenamos de aceite de oliva hasta que los cubra por completo sin dejar ninguna parte expuesta al aire, ya que si alguna parte queda expuesta se le formarían hongos.