

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 20/04/2018 19:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tomates-confitados-por-cocci%c3%b3n.html>

Tomates confitados por cocción

INGREDIENTES

1 kg de tomates maduros
250 gr de azúcar moreno
2 clavos de olor

2 botes de boca ancha perfectamente esterilizados

PREPARACIÓN

En primer lugar elegimos tomates maduros y sin embargo enteros, duros, sin golpes ni rotos., los lavamos. Ponemos al fuego una olla con agua a hervir, al lado de la olla un barreño (o similar) con agua fría y, preparamos también una espumadera. Se trata de escaldar los tomates, durante 1 minuto escaso, sacarlos con la espumadera y depositarlos en agua fría.

Sacamos los tomates del agua fría. Veremos como la piel se ha roto, ahora solo debemos desprenderla totalmente, con mucho cuidado de no estropear el aspecto del tomate.

Colocamos los tomates en una olla para confituras (es indispensable que no se pegue), procurando que no se monten unos con otros, añadimos los clavos y espolvoreamos con el azúcar. Tapamos con un paño y dejamos así 12 horas (toda la noche).

A la mañana siguiente, ponemos la olla a fuego flojo y dejamos hacer 30 minutos, moviendo a menudo con una sacudida de olla. Este tiempo será mayor o menor dependiendo del tamaño de los tomates. Mirad el aspecto que tienen en las fotos y haceros una idea de cómo deben quedar.

Apartamos y , si vamos a envasar algunos, los meteremos calientes en los tarros (cuidado con no quemarnos), cubrimos con el almíbar (la parte líquida que han producido los tomates y el azúcar), tapamos y esterilizamos al baño M^a . De todas formas, dado el carácter dulce de la elaboración, en tarro tapado aguanta 1 mes en el frigorífico.

La degustación de los tomates confitados

Esta receta de tomates confitados es más bien un acompañamiento, bien para tomar en plan dulce con pan tostado, bizcocho o creppes. O bien para acompañar una surtida tabla de quesos, o como guarnición de una succulenta carne horneada. En cualquier caso, cada uno de estos tomates es un placer para los sentidos, os lo aseguro.