

Ingredientes:



2 kg de tomates



3 c. s. (50 ml) de zumo de limón



1 kg de azúcar (no gelificante)



3 ramas de canela,
1 pizca de clavo en polvo

CONFITURA de tomate francesa

Preparación:

- Lave los tomates y córtelos en cuartos, quitándoles el resto del pedúnculo y las pepitas.
- Ponga la pulpa de los tomates con el zumo de limón y el azúcar en la olla del AutoCook y triture la mezcla con la batidora. A continuación añada las ramas de canela y el clavo en polvo a los tomates.
- Seleccione el programa **Mermeladas** y la opción **Medio** y pulse el botón de **Inicio**. Deje la **tapa abierta** y remueva de vez en cuando la mezcla de tomate con la espátula hasta que suene la señal.
- Retire la canela en rama de la mezcla. Incorpore la mezcla en tarros de cristal con tapas y ciérrelos de inmediato. Deje que se enfríe la confitura.

Consejo de Bosch:

La confitura de tomate acompaña bien al queso, especialmente, el queso fresco de oveja o de cabra. Los tomates deben estar maduros, pero no en exceso y blandos, así gelifica mejor la confitura. El tiempo puede variar dependiendo de la madurez y la variedad de los tomates. Quien prefiera la mermelada más consistente, puede aumentar el tiempo de cocción en 10 ó 20 minutos mediante el selector de tiempo.

UNOS 1000 ml

Programa: Mermeladas medio

Calorías por ración (de 30 g): 134 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 1 h 20 min.

AutoCook Pro - 1 h 20 min.

