

Conserva de tomates en salmuera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 1150 cc

Tomates perita maduros: ½ k

Sal: 15 g

Jugo de Limón: 10 cc

Preparación de la Receta

- Corte los tomates en cuartos y desepite
- Disuelva la sal con el agua y el *jugo de limón*.
- Acomode los cuartos de tomates en frascos previamente esterilizados.
- Cubra con la salmuera y cierre herméticamente.
- Coloque una rejilla en el fondo de una olla y llene con agua templada.
- Introduzca el tarro con un nivel de agua igual al contenido del envase
- Cocine a baño María con la olla tapada a fuego mínimo hasta que el agua alcance los 88°C durante 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conserva-de-tomates-en-salmuera>