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 despepite
- 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 88ºC durante 40 minutos.

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