Conserva de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albahaca: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 5 k

Preparación de la Receta

- Hierva los tomates durante 15 a 20 minutos en abundante agua.
- Escurra sobre un lienzo.
- Pase por el pasador de *legumbres*.
- Para descartar la piel y las semillas.
- Pase a un bowl y agregue la sal.
- Disponga dentro de las botellas a llenar 4 hojas de *albahaca* por cada una.
- Llene con el puré de tomates, tape con un corcho.
- Ate el corcho a la botella con un hilo de algodón.
- Envuelva cada botella con un lienzo.
- En una olla con agua cocine el *tomate* embotellado durante 4 a 6 horas
- Deje enfriar en el agua.

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