Conserva di pomodori (Conserva de tomates)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Albahaca: Cantidad necesaria

Tomates perita maduros: 4 k

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee los tomates durante 10 a 15 minutos .
- Escurra dentro de un colador con un lienzo y pase por el pasador de *legumbres* para descartar la piel y las semillas
- Pase a un bowl y condimente con poca sal.
- Distribuya dentro de las botellas a llenar 4 hojas de *albahaca* por cada una
- Complete con el puré de tomates, tape con un corcho atándolo a la botella o selle con tapa de metal (dependiendo del tipo de botella)
- Envuelva cada botella con un lienzo y sumerja en una *cacerola* con abundante agua.
- Lleve sobre fuego bajo y cocine el *tomate* embotellado durante 4 a 6 horas
- Deje enfriar en el agua misma antes de retirar.

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