Mermelada de tomate

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Tomates redondos: 1 Kilo
Canela en rama: 1 Unidad
Hojas De Menta : Cantidad necesaria
Azucar: 400 Gramos
Anís estrellado: 1 Unidad

Para el acompañamiento:

Queso Brie : 1 Unidad
Nueces: 50 Gramos
Romero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hacer una incisión en forma de cruz en la base de los tomates
- Llevarlos a agua hirviendo por 1 minuto y pasar a un bowl con agua con hielo
- Retirarles la piel
- Cortar en octavos y llevar a un bowl
- Agregar azúcar, mezclar y dejar macerar 1 hora a temperatura ambiente
- Llevar a fuego suave en una olla, añadir canela en rama, anís estrellado y a medida que vaya apareciendo retirar la espuma de la superficie
- A mitad de cocción agregar un puñado de hojas de *menta*
- Cocinar hasta espesar (sobre un plato frío colocar una cuchara de mermelada y si forma surco esta ok).
- Dejar bajar la temperatura
- Hacer un cuadrillé sobre la superficie del brie cortando la cáscara, insertar un poco de *romero* y llevar a horno fuerte hasta fundir un poco el centro
- Servir con mermelada de tomates y nueces tostadas por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mermelada-de-tomate