



Mermelada de tomate

INGREDIENTES:

- 750 gr de tomates en cuartos
- 1 cucharada de zumo de limón
- 500 gr de azúcar
- 1 chorrito de vainilla líquida (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los tomates y el zumo de limón. Trocee **4 seg/vel 4**
2. Añada el azúcar y la vainilla, programe **45 min / 100º/ vel 3** y coloque el cestillo en lugar del cubilete para facilitar la evaporación evitando salpicaduras. Vierta la mermelada en un tarro bien lavado y utilice a su conveniencia.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez