



C/ Major, 196
25180 Alcarràs (Lleida)
Tel/Fax 973 791 391
www.recapte.com

Ahora que estamos en pleno verano es cuando el tomate y el melocotón están en temporada. Una buena idea es elaborar conservas con estos productos. Siguiendo unos sencillos pasos podemos realizar nosotros mismos nuestras propias conservas de estos deliciosos productos.

Desde Recapte® les animamos a que elaboren sus propias conservas.

CONSERVA DE TOMATE AL NATURAL

Lavar bien los tomates y quitarles el corazón, pero después de haberlos lavado para evitar que el agua entre en su interior. Después hay que pelarlos y trocearlos, o si se prefiere dejar enteros. Iremos introduciendo el tomate en los botes de cristal, presionando, sin aplastarlos, hasta el fondo del tarro hasta llegar más o menos a un cm. del borde. Taparemos los botes muy fuerte y los metemos al baño maría durante mas o menos 40 minutos, una vez ha arrancado a hervir, para los botes de medio kilo y unos 50 minutos para los botes de un kilo.



SALSA DE TOMATE



Lavar bien los tomates y quitarles el corazón, pero después de haberlos lavado para evitar que el agua entre en su interior. En una sartén poner la cebolla con el aceite y se pone con sal a fuego suave y tapado. Se añaden los tomates cortados y se sube el fuego a medio gas, sin tapar. Ponemos a punto de sal y se contrarresta con azúcar. Una vez frito lo trituramos todo y si quedan pieles visibles se puede tamizar. Lo ponemos en botes de cristal y dejamos un dedo sin rellenar, lo ponemos al baño maría durante una hora.

MELOCOTÓN EN ALMÍBAR

Pelamos los melocotones y partir por la mitad. En un recipiente prepararemos el almíbar y por cada kilo de melocotón utilizaremos 150 gr. de azúcar y 300 ml. De agua. Meteremos tal cual los melocotones en los botes de vidrio y los añadiremos el almíbar. Cerraremos bien los botes y los pondremos a baño maría durante 30 a 40 minutos desde que rompe el hervor.



UNA VEZ COCIDOS HAY QUE TENER CUIDADO DE NO REVENTAR LOS TARROS CON EL CONTRASTE DE CALOR A FRIO Y YA PODEMOS GUARDAR PARA CONSUMIR DURANTE TODO EL AÑO