

Mermelada higos tomates y cítricos

Tipo de plato: Varios · Subtipo: Mermeladas, confituras · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Maktub

INGREDIENTES

0

500 gr	Tomate — pelados
500 gr	Higos — frescos sin pelar
500 gr	Naranjas
0,50	Manzanas — sin pelar en un solo trozo
750 gr	Azúcar
1	Limones
2 cucharada/s	Brandy

ELABORACIÓN

Pelar y quitar la parte blanca de las naranjas y cortarlas en dados pequeñísimos.

Cortar en dado pequeños los higos (a los que hemos quitado el rabito), y los tomates pelados.

Cortar los limones (sin pelar) en ruedas finitas.

Poner todo en una cacerola junto con el azúcar. Cocinar a fuego suave, removiendo con frecuencia. Unos minutos antes de acabar poner 2 cucharadas de coñac. Envasar.