

Mermelada higos tomates y cítricos

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.