

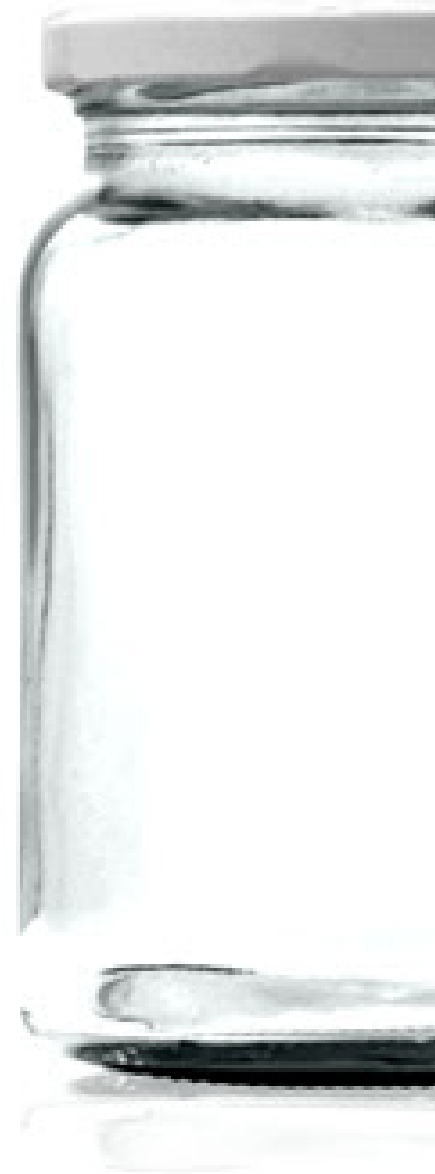
CONSERVA DE TOMATE TRITURADO

Laboratorio de Investigación en
Productos Agroindustriales



MATERIALES

- Olla,
- Cuchillo,
- Cucharón,
- Recipiente para enfriar los frutos,
- Procesadora,
- Fuente de calor,
- Frascos de vidrio para tapa metálica a rosca o tapa corona,
- Tapas nuevas,
- Embudo,
- Lienzo,
- Paño limpio.



INGREDIENTES para 8 frascos de 3/4 k.

- Tomate perita 9 k.,
- Sal 60 g.,
- Azúcar 60 g.,
- Laurel 6 hojas,
- Ajo 6 dientes,
- Jugo de 3 limones.

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 3 horas



ELABORACIÓN

PASO 1|

Emplear sólo tomates frescos y bien maduros.

Lavar con abundante agua potable.

Eliminar el pedúnculo y aquellas partes defectuosas



ELABORACIÓN

PASO 2|

Colocar los tomates en una olla con agua hirviendo por aproximadamente 2 minutos. Finalizado este período transferir los tomates a un recipiente con agua fría por 4 min. Desprender la cáscara suavemente con las manos y descartar. Cortar los tomates y triturar en una procesadora. Colocar el tomate sobre un lienzo y eliminar parte del agua de los frutos (cerca de 2l.).



ELABORACIÓN

PASO 3|

Colocar los tomates en una olla
agregar los demás ingredientes y
llevar a ebullición.

Paralelamente hervir los frascos
vacíos por 1 minuto para
esterilizarlos y limpiar las tapas
nuevas con alcohol.

Colocar el triturado bien caliente
con ayuda del embudo y cucharón
en los frascos, dejando 1 cm. libre
desde el borde superior.

Limpiar el reborde de los frascos
con un trapo limpio y cerrar.



ELABORACIÓN

PASO 4|

Colocar los frascos en un baño con agua hirviendo, asegurándose que queden sumergidos en su totalidad. Desde el momento que el agua retoma el hervor contar al menos 50 minutos para frascos de 3/4 k. Nunca reducir este tiempo.

Finalizado el tratamiento térmico apagar el fuego, retirar los frascos y enfriar primero al aire y luego con agua fría. Rotular los frascos colocando la fecha de elaboración. Almacenar en un lugar fresco 15-20 °C hasta por 1 año.



RECOMENDACIONES FINALES

No re-ajustar las tapas una vez finalizado el tratamiento térmico.

Las tapas que hayan hecho vacío en forma correcta presentarán su superficie levemente hundida hacia adentro en el centro.

Se pueden emplear otros tipos de tomate aunque en este caso el rendimiento suele ser menor que con el tomate perita y es recomendable eliminar por lo menos 30% del agua escurriendo los frutos trozados en un lienzo para evitar que se separe la pulpa del jugo en la conserva.

No consumir conservas que muestren fallas de cierre o tapas oxidadas. Una vez abierto conservar en la heladera.





LIPA

**Laboratorio de Investigación
en Productos Agroindustriales**

