

ENTRADAS

MERMELADA DE CHERRY Y JENGIBRE



Ingredientes:

- 1 1/2 kilo de tomate cherry
- 500 g de azúcar
- 1 cucharadita de ralladura de jengibre fresco
- 1/3 taza de vinagre balsámico
- Sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- Romero fresco

Preparación

- Poner en una fuente que pueda ir al horno 1 1/2 kilo de tomate cherry + 500 gr de azúcar + 1 cucharadita de ralladura de jengibre fresco + 1/3 taza de vinagre balsámico + 1 cucharada de sal + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + romero fresco.
- Llevar al horno a 200° hasta que se doran los tomates y el líquido toma consistencia de almíbar ligero.
- Recuerda que cuando esté fría el líquido se pondrá doblemente más espeso. Para que tomes esto en consideración cuando lo quieras sacar.
- ¡¡¡Disfruta con quesos, carnes o lo que quieras!!! Y con un rico pan.

