TOMATE KONTSERBA

written by Errezetak



Udazkena hurbildu ahala, gure baratzeak eta azokak gorriz tindatzen dira. Tomate garaiaren puntu gorenean gaude, eta ezin dugu aukera hau pasatzen utzi. Mota asko dauden arren (Aretxabaletako arrosa, Tuterako itsusia…), guk tomate kontserba egiteko, ezinbestekoa den altxor bat erabiliko dugu: udare-tomatea (gaztelaniaz *tomate de pera* bezala ezagunagoa dena).

Osagaiak:

- 30Kgr Tomate
- 10 Azenario
- 10 Piper berdea
- 10 Tipula
- 500gr Kalabaza
- Gatza
- Oliba Olioa

Denbora: 180 minutu.

Prestaketa:

1.Azenario, kalabaza eta tipula zuritu. 2×2 Zatietan ebaki. Kazola bati olioa gehitu eta barazkiak gaineratu, eta gatzez ondu. Su motelean egosi, biguna

egon arte. Gorde.



2.Tomateak garbitu. Ondoren bi puntak kendu eta la zatietan ebaki. Kazola bat sutan jarri olio pittin batekin eta tomatea zatiturik eta gorde dugun barazkien bi burruntzali gehitu. Egosi.



3.Tomatea ura askatzen hasten denean eta biguna dagoela, irabiagailua erabiliz, multzoa birrindu.

4.Dena zopa lodi baten antza duenean, pure egiletik pasa.



5.Pure egiletik ateratzen den tomatea, ahurretik garbirik ditugun poteetan sartu. Poteak ongi itxi. Kazola bati ura gehitu, poteak bertan sartu. Urak poteak estali behar ditu, poteen gainetik gutxienez 2zm ur. Poteak ez dute elkar ukitu behar. Horrela airea aterako dugu, hutsa sortzeko eta kontserba esterilizatu dadin.

6.Sutan jarri eta irakiten hasten denetik, 20 minutuz egosi. Denbora betetzean, kontu handiz potea kazolatik atera, horretarako aproposa den erremintarekin, buruz behera utzi zapi garbi baten gainean, 24 orduz, kontuz ibili, poteak elkarrekin ez dute ukitu behar. Gorde kontserbak leku fresko, lehor eta ilun batean; egoera ezin hobean mantenduko dira 12-18 hilabetez.



