

Σπιτικός ντοματοπελτές

Μερίδες: 1 βάζο 450 ml **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ½ ώρα
Χρόνος αναμονής: - **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 3 κιλά ώριμες & σφιχτές ντομάτες (κατα προτίμηση πομοντόρια)
- 1 κ.σ. χοντρό αλάτι (κοφτή)
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό να βράσει και ετοιμάζουμε ένα μπολ με παγάκια και παγωμένο νερό.
- 2) Πλένουμε καλά τις ντομάτες, κόβουμε τα κοτσάνια τους (και λίγη από τη σάρκα γύρω από το κοτσάνι) και τις χαράζουμε σταυρωτά στη βάση τους.
- 3) Ρίχνουμε λίγες - λίγες (4-5 τη φορά) τις ντομάτες στο βραστό νερό, μετράμε 30", τις αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα και τις ρίχνουμε στο μπολ με τα παγάκια. Τις αφήνουμε λίγα δευτερόλεπτα να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για όλες τις ντομάτες, ανανεώνοντας όταν χρειάζεται το μπολ με τα παγάκια.
- 4) Κόβουμε τις ντομάτες (στη μέση ή στα τέσσερα, αναλόγως πως μας βολεύει) και αφαιρούμε την εσωτερική σάρκα τους με όλα τα σπόρια και τα ζουμιά. Ρίχνουμε τις ντομάτες σε μπλέντερ ή επεξεργαστή τροφίμων σε δόσεις και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 5) Βάζουμε τις πολτοποιημένες ντομάτες σε κατσαρόλα μαζί με το αλάτι και τις βράζουμε σε υψηλή φωτιά με ανοιχτό καπάκι για 15 με 30 λεπτά (από τη στιγμή που αρχίσουν να βράζουν), ανακατεύοντας τακτικά.
- 6) Χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε για άλλα 50-60 λεπτά, μέχρι να πήξει ο πελτές.
- 7) Παράλληλα αποστειρώνουμε ένα βάζο με ζέσταμα στο φούρνο. Κλείνουμε τη φωτιά, μεταφέρουμε τον πελτέ στο καυτό αποστειρωμένο βάζο, περιχύνουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, το κλείνουμε αεροστεγώς και το αναποδογυρίζουμε.

8) Το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και το αποθηκεύουμε στο ψυγείο, μέχρι να το χρησιμοποιήσουμε.