

Translations:Conserves lactofermentées/128/es

- Llenar un bol grande con tomates (dejar algo de espacio, la mezcla se hinchará un poco) y aplastarlos con las manos.
- Cubrir con una tela y remover dos veces al día, sumergiendo las partes flotantes (si hay un poco de moho blanco, no pasa nada), durante 4 ó 5 días, hasta que la mezcla deje de burbujear.
- Recoger las partes sólidas (que se habrán separado del agua y flotado en la superficie) y triturarlas con un molino (con pequeños agujeros) para eliminar las semillas y la piel.
- Colocar la pulpa en un paño, cerrarlo como una bolsa con un cordel y colgarlo durante un día para que suelte el jugo. A continuación, colocar la bolsa (aún cerrada) entre dos tablas con un peso encima para extraer el agua restante durante unos días, sacando el agua cada día hasta que no salga más.
- Colocar la masa en un bol y añadir un 25% de su peso en sal. Pasadas unas horas, vuelve a amasar la bola y ¡ya está lista!