

## ENVASADO DE TOMATES Y PRODUCTOS DE TOMATES



*Envasar tomates en su hogar es una excelente forma para disfrutar su cosecha mucho tiempo después de la estación de crecimiento. Los tiempos de procesamientos e instrucciones han sido determinados científicamente para asegurar productos seguros libres de mohos, levaduras y bacterias. Es muy importante seguir las recetas que han sido probadas para envasar tomates y productos tomates.*

[Selección y Preparación de Tomate](#) | [Pasos para Envasar Tomates](#) | [Recetas para Envasar](#)

### Selección y Preparación del Tomate

- Seleccione tomates firmes, maduros en la planta y libres de enfermedades para enlatar. No envase en casa tomates demasiado maduros o de plantas muertas o heladas. Esto dará como resultado un producto enlatado de mala calidad y potencialmente inseguro. Los tomates verdes son más ácidos que los maduros y se pueden enlatar de manera segura siguiendo las recomendaciones de esta publicación
- Para 4½ cuartos de productos de tomate enlatados, se requieren entre 13 y 14 libras de tomates. Se necesitan aproximadamente 23 libras para 3½ cuartos de producto enlatado.
- Para preparar los tomates, lávelos, quíteles los tallos y corte las partes magulladas o descoloridas. Para quitarles la cáscara, sumerja los tomates en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos hasta que la cáscara se separe. Sumerja los tomates en agua fría, quíteles la cáscara y quíteles el corazón.
- Los tomates se pueden envasar con o sin sal. La sal sazona el producto, pero no es necesaria para que el alimento se envase de forma segura. Si se desea sal, se debe agregar ½ cucharadita por cada ½ cuarto o 1 cucharadita por cada cuarto de galón antes de colocar la tapa en el frasco. Si se desea, se deben agregar sustitutos de sal al momento de servir.
- Se puede utilizar un paquete de condimentos producido comercialmente y destinado para envasar en casa, pero no se deben cambiar las instrucciones ni los ingredientes ya que esto puede dar como resultado un producto envasado potencialmente inseguro.

[Regrese arriba](#)

### Pasos para Envasar Tomates de Forma Segura

¿Es novicio en el enlatado o necesita un repaso? [Conceptos Básicos para Procesar Conservas](https://food.unl.edu/article/canning-basics/) [\[https://food.unl.edu/article/canning-basics/\]](https://food.unl.edu/article/canning-basics/) provee información sobre los conceptos básicos de preparar conservas, los diferentes métodos del envasado, la selección de frascos y tapaderas, preparación, llenado, y los pasos del procesamiento.

### Métodos de Procesamiento para Tomates

- Los tomates pueden ser procesados de manera segura en envasadoras de agua hirviendo, envasadoras de vapor o envasadoras de presión.
- La envasadora a vapor atmosférico es bastante nueva en el mundo de las conservas caseras. Utiliza solo 2 cuartos de galón de agua (en comparación con los 16 cuartos de galón o más que se utilizan en una envasadora con agua hirviendo). Como se calienta menos agua, el procesamiento puede comenzar más rápidamente. El tiempo de procesamiento se basa en el tiempo recomendado para una envasadora con agua hirviendo. El tiempo de procesamiento en una envasadora a vapor está limitado a 45 minutos o menos, incluida cualquier modificación por elevación.
- Los tomates y los productos derivados del tomate procesados mediante una envasadora a presión a menudo darán como resultado productos de tomate envasados de mayor calidad.
- Las mezclas de tomate y verduras, como la salsa para espaguetis, deben procesarse en una envasadora a presión. No es seguro aumentar las porciones de verduras como cebollas, apio, pimientos o champiñones de las recetas probadas.

### Añadir un Ácido

- Un alto nivel de acidez (pH de 4,6 o menos) impide el crecimiento de la bacteria *Clostridium botulinum* que causa el botulismo.
- Los tomates suelen considerarse un alimento ácido, aunque algunas variedades pueden tener valores de pH superiores a 4,6. Se debe añadir ácido adicional, como jugo de limón, a las opciones de envasado en agua hirviendo, al vapor y a presión para garantizar un producto seguro.
- Trate las variedades de tomate Heirloom de la misma manera que cualquier otro tomate. La acidez de los tomates Heirloom no es diferente a la de las variedades que no lo son. Las mismas recomendaciones de acidificación se aplican para el envasado de tomates Heirloom.
- Para garantizar la acidez adecuada de los tomates, agregue uno de los siguientes ácidos directamente a cada frasco antes de llenarlo con el producto:

**Tabla 1: Acidificación de los Tomates**

Ácido	Pinta	Cuarto
Jugo de limón embotellado	1 cucharada	2 cucharadas
Ácido cítrico	¼ cucharada	½ cucharada
Vinagre (5% de acidez)	2 cucharadas	4 cucharadas

- Cuando utilice jugo de limón, utilice únicamente jugo embotellado comercialmente. Existe un estándar industrial para el jugo de limón y lima embotellado, que garantiza una acidificación precisa y constante. La acidez de los limones y limas recién exprimidos es muy impredecible. A medida que maduran, tienen menos acidez.
- Agregue azúcar para compensar el sabor ácido, si lo desea.
- El vinagre puede causar un sabor indeseable.
- Agregar ácido a tomates demasiado maduros no aumentará el nivel de acidez lo suficiente para garantizar un producto seguro.

[Regrese arriba](#)

## Determinación de la Elevación

El agua hierve a 212 °F al nivel del mar. A medida que aumenta la altitud, el agua hierve a temperaturas más bajas y los alimentos tardan más en cocinarse. Este mapa muestra las elevaciones de Nebraska. Debe conocer su altitud para determinar el tiempo de procesamiento correcto al enlatar. Si vive fuera de Nebraska, puede encontrar su altitud en la comisión de planificación local o en la oficina de zonificación, en una página web o mediante una aplicación.



Figura 1. Rangos de elevación en Nebraska. El mapa fue preparado por Les Howard, cartógrafo de la Facultad de Recursos Naturales de UNL.

[Regrese arriba](#)

## Recetas para Enlatar Tomates

[Salsas](#)

[Jugos de Tomate](#)

[Tomates Enteros o en mitades](#)

[Cátsup](#)

[Puré de Tomate](#)

[Salsas para Espagueti](#)

[Tomates en Escabeche](#)

[Salsa de Tomate](#)

[Salsa de Tomate Mexicana](#)

## Salsas

### Salsa para Chili (Salsa Picante de Tomate y Chile)

- 5 libras de tomates
- 2 libras de chiles
- 1 libra de cebolla picada
- 1 taza de vinagre (5% de acidez)
- 3 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Rinde: aproximadamente de 6 a 8 pintas

- **Precaución:** Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta pimientos picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos.
- Mida cuidadosamente todos los ingredientes para garantizar un procesamiento seguro en una envasadora de agua hirviendo o de vapor.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que los mostradores y el equipo estén limpios. Lave y seque los chiles. Corte cada chile por un lado para permitir que escape el vapor. Pele los chiles colocándolos en el horno (400°F) o en la parrilla durante seis a ocho minutos hasta que la piel se ampolle. Deje que los chiles se enfríen. Colóquelos en una cacerola y cúbralo con un paño húmedo. Después de varios minutos, pele cada pimiento, deseche las semillas y pique los chiles.



2. Lave los tomates y sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel. Sumerja los tomates en agua fría, quíteles la piel y el corazón. Corte los tomates en trozos grandes y combine los pimientos picados, las cebollas y el resto de los ingredientes en una cacerola grande. Caliente hasta que hierva y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Vierta el producto en los frascos calientes preparados, dejando ½ pulgada de espacio libre. Elimine las burbujas de aire y vuelva a ajustar el espacio libre a ½ pulgada.
3. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora con agua hirviendo o una envasadora a vapor de acuerdo con las recomendaciones de la Tabla 2. Espere 5 minutos antes de sacar los frascos de la envasadora.

**Tabla 2: Tiempos de Procesamiento para Salsa de Chile en Envasadora de Agua Hirviendo o Envasadora a Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Proceso a altitudes de:		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20 minutos	25 minutos

### Salsa Sencilla

- 6 tazas de tomates maduros pelados, sin corazón, sin semillas y picados
- 9 tazas de cebollas y/o chiles picados de cualquier variedad (ver a continuación las sustituciones)
- 1 ½ taza de jugo de limón o lima embotellado
- 1 cucharada de sal para encurtir o enlatar

Rinde: aproximadamente 6 pintas

**Sustituciones:** No aumente la cantidad de chiles ni cebollas en la receta. Las cebollas amarillas, blancas o rojas se pueden sustituir entre sí, pero NO aumente la cantidad total de cebollas.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que los mostradores y el equipo estén limpios. Lave y enjuague los frascos de conservas de una pinta o media pinta; manténgalos calientes hasta que estén listos para llenarlos. Prepare las tapas y las bandas de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
2. Sumerja los tomates lavados en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se abran las cáscaras. Sumérjalos inmediatamente en agua fría. Pele las cáscaras sueltas y retire los corazones. Retire las semillas y córtelos (en trozos de ¼ a ½ pulgada). Pele, lave, quite el corazón y corte las cebollas en cubos (en trozos de ¼ de pulgada). Lave y quite el corazón de los pimientos morrones. Retire las semillas y las membranas antes de cortarlos en cubos (en trozos de ¼ de pulgada). Lave y retire los tallos de los chiles picantes. Conserve o retire la cantidad de semillas y membranas que desee, según el “picor” de la salsa que desee. Corte los pimientos en cubos (en trozos de ¼ de pulgada).
3. Combine los ingredientes preparados en una olla grande; agregue el jugo de limón y la sal. Lleve a ebullición a fuego medio mientras revuelve. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento la salsa durante 3 minutos más, revolviendo según sea necesario para evitar que se queme. Llene los frascos calientes preparados con la salsa, dejando 1/2 pulgada de espacio libre. Retire las burbujas de aire y vuelva a ajustar el espacio libre a ½ pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o una envasadora a vapor de acuerdo con las recomendaciones de la Tabla 3. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos de la envasadora.

**Tabla 3: Los Tiempos de Procesamiento para Salsa Sencilla en Envasadora de Agua Hirviendo o Envasadora de Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Tiempo de proceso y altitudes de		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Media Pinta o 1 Pinta	15 minutos	20 minutos	25 minutos

**Salsa de Mango**

- 6 tazas de mango verde cortado en cubitos (aproximadamente de 3 a 4 mangos verdes grandes y duros)
- 1 ½ taza de pimiento morrón rojo cortado en cubos
- ½ taza de cebolla amarilla finamente picada
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado
- 2 cucharaditas de ajo finamente picado
- 2 cucharaditas de jengibre finamente picado
- 1 taza de azúcar morena clara
- 1 ¼ taza de vinagre de sidra (5 % de acidez)
- ½ taza de agua

Rinde: aproximadamente 6 pintas

**Precaución:** La manipulación de mangos verdes puede irritar la piel de algunas personas de la misma manera que la hiedra venenosa. Pertenecen a la misma familia de plantas. Para evitar esta reacción, use guantes de plástico o goma mientras trabaja con mangos verdes crudos. No se toque la cara, los labios ni los ojos después de tocar o cortar mangos verdes crudos hasta que haya eliminado todos los restos.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que los mostradores y el equipo estén limpios. Lave y enjuague los frascos de conservas de media pinta; manténgalos calientes hasta que estén listos para usarse. Prepare las tapas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Lave bien todos los productos. Pele y corte el mango en cubos de ½ pulgada. Corte el pimiento morrón en trozos de ½ pulgada. Pique finamente las cebollas amarillas. Combine todos los ingredientes en una olla holandesa de 8 cuartos o una cacerola grande. Lleve a hervor a fuego alto, revolviendo para disolver el azúcar. Reduzca a fuego lento y cocine a fuego lento durante 5 minutos.
2. Vierta los sólidos calientes en frascos de media pinta limpios y calientes, dejando ½ pulgada de espacio libre en la parte superior. Cubra con el líquido caliente, dejando ½ pulgada de espacio libre en la parte superior. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre en caso de ser necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor de acuerdo con las recomendaciones de la Tabla 4. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos de la envasadora.

**Tabla 4: Tiempos de Procesamiento para Salsa de Mango en Envasadora de Agua Hirviendo o Envasadora a Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Tiempos de proceso en altitudes de:		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Media Pinta	10 minutos	15 minutos	20 minutos

## Cátsup

- 24 libras de tomates maduros
- 3 ramas de canela trituradas
- 3 tazas de cebollas picadas
- 1 ½ cucharadita de pimienta de Jamaica entera (allspice)
- ¾ cucharadita de pimienta roja molida (cayena)
- 3 cucharadas de semillas de apio
- 1 ½ taza de azúcar
- 3 tazas de vinagre de sidra (5 % de acidez)
- ¼ taza de sal
- 4 cucharaditas de clavos de olor enteros

Rinde: aproximadamente de 6-7 pintas

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave los tomates y sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel. Sumerja los tomates en agua fría, quíteles la piel y el corazón. Corte los tomates en cuartos en una olla grande. Agregue las cebollas y el pimienta rojo. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 20 minutos, sin tapan.
2. Combine las especias en una bolsa de especias y agréguelas al vinagre en una cacerola de dos cuartos. Deje hervir. Cubra, apague el fuego y deje reposar la mezcla de tomate durante 20 minutos. Luego retire la bolsa de especias y combine el vinagre y la mezcla de tomate. Hierva durante unos 30 minutos. Pase la mezcla hervida por un molino de alimentos o un colador. Vuelva a colocarla en la olla. Agregue el azúcar y la sal, hierva suavemente y revuelva con frecuencia hasta que el volumen se reduzca a la mitad o hasta que la mezcla se redondee en la cuchara sin separarse. Llene los frascos calientes preparados con el producto, dejando un espacio libre de 1/8 de pulgada. Retire las burbujas de aire y reajuste el espacio libre a 1/8 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor de acuerdo con las siguientes recomendaciones en la Tabla 5. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos de la envasadora.

**Tabla 5: Tiempos de Procesamiento de la Cátsup en Envasadora de Agua Hirviendo o Envasadora a Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Tiempos de proceso en altitudes de:		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20 minutos	25 minutos

## Tomates en Escabeche

### Tomates Verdes en Escabeche Dulce

- 10-11 libras de tomates verdes (16 tazas en cubos)
- 2 tazas de cebolla en rodajas

- ¼ de taza de sal para enlatar o encurtir 3 tazas de
- azúcar morena
- 4 tazas de vinagre (5 % de acidez)
- 1 cucharada de semillas de mostaza
- 1 cucharada de pimienta de Jamaica (allspice)
- 1 cucharada de semillas de apio
- 1 cucharada de clavos de olor enteros

Rinde: aproximadamente 9 pintas

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que los mostradores y el equipo estén limpios. Lave y corte los tomates y las cebollas en rodajas. Colóquelos en un bol, espolvoree con ¼ de taza de sal y deje reposar de cuatro a seis horas. Escurra. Caliente y revuelva el azúcar en el vinagre hasta que se disuelva. Ate las semillas de mostaza, la pimienta de Jamaica, las semillas de apio y los clavos de olor en una bolsa de especias. Añada al vinagre con los tomates y las cebollas. Si es necesario, agregue un mínimo de agua para cubrir los trozos.
2. Ponga a hervir y cocine a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo según sea necesario para evitar que se queme. Los tomates deben estar tiernos y transparentes cuando se cocinan correctamente. Retire la bolsa de especias. Llene el producto en frascos calientes preparados, dejando ½ pulgada de espacio libre. Retire las burbujas de aire y reajuste el espacio libre a ½ pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor de acuerdo con las siguientes recomendaciones en la Tabla 6. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos de la envasadora.

**Tabla 6: Tiempos de Procesamiento para Tomates Verdes en Escabeche Dulce en una Envasadora de Agua Hirviendo o una Envasadora a Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Tiempos de proceso en altitudes de:		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20 minutos	25 minutos
Caliente	Cuartos	15 minutos	20 minutos	25 minutos

### Salsa de Tomates Verdes en Escabeche

- 10 libras de tomates verdes pequeños y duros
- 1 ½ libras de pimientos rojos
- 1 ½ libras de pimientos verdes
- 2 libras de cebollas
- ½ taza de sal para enlatar o encurtir
- 1 litro de agua
- 4 tazas de azúcar
- 1 litro de vinagre (5 % de acidez)
- 1/3 taza de mostaza amarilla preparada

- 2 cucharadas de maicena (almidón)

Rinde: aproximadamente de 7 a 9 pintas

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave y ralle grueso o pique fino los tomates, los pimientos y las cebollas. Disuelva la sal en el agua y viértala sobre las verduras en una olla grande. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Escurra en un colador. Vuelva a poner las verduras en la olla.
2. Agregue el azúcar, el vinagre, la mostaza y la maicena. Revuelva para mezclar. Caliente hasta que hierva y cocine a fuego lento durante cinco minutos. Llene los frascos de pinta esterilizados con condimento caliente; deje ½ pulgada de espacio libre. Elimine las burbujas de aire y reajuste el espacio libre a ½ pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor de acuerdo con las siguientes recomendaciones en la Tabla 7. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos de la envasadora.

**Tabla 7: Tiempos de Procesamiento para Tomates Verdes en Escabeche en Agua Hirviendo o en una Envasadora a Vapor**

Estilo del Paquete	Tamaño del Frasco	Tiempos de proceso en altitudes de:		
		0-1.000 pies	1.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Caliente	Pintas	5 minutos	10 minutos	15 minutos

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

## Jugos de Tomate

### Jugo de Tomate

*Se necesita un promedio de 23 libras de tomates por cada envasadora de 7 cuartos de galón, o un promedio de 14 libras por cada envasadora de 9 pintas.*

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave, retire los tallos y recorte las partes magulladas o descoloridas de los tomates.
2. Para evitar que el jugo se separe, corte rápidamente alrededor de 1 libra de tomates en cuartos y colóquelos directamente en una cacerola. Caliente y agregue los cuartos de tomate recién cortados y tritúrelos en la mezcla hirviendo. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agrega los tomates restantes. Cocine a fuego lento durante cinco minutos inmediatamente después de que hierva mientras los tritura. Continúe agregando lentamente todos los trozos. Si no le preocupa la separación del jugo, simplemente corte los tomates en rodajas o en cuartos en una cacerola grande. Triture, caliente y cocine a fuego lento durante cinco minutos antes de exprimirlos.
3. Presione ambos tipos de jugo caliente a través de un colador o un molino de alimentos para quitar las cáscaras y las semillas. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (vea las instrucciones de acidificación). Caliente el jugo hasta que hierva nuevamente. Llene los frascos con jugo de tomate caliente; deje ½ pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

### Jugo de Tomate y Vegetales

*Se necesita un promedio de 22 libras de tomates por cada envasadora de 7 cuartos. No se pueden agregar más de 3 tazas de otras verduras por cada 22 libras de tomates.*

1. Lávese las manos con agua y jabón. Triture y cueza a fuego lento los tomates como si fuera a preparar jugo de tomate. Agregue no más de 3 tazas de cualquier combinación de apio, cebollas, zanahorias y pimientos finamente picados por cada 22 libras de tomates. Cueza a fuego lento la mezcla durante 20 minutos.
2. Presione los tomates y las verduras cocidas y calientes a través de un colador o un molino de alimentos para quitarles la piel y las semillas. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (consulte la [Tabla 1](#)). Vuelva a calentar la mezcla de jugo de tomate y verduras hasta que hierva y llene los frascos inmediatamente; deje ½ pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

### Puré de Tomate (sin líquido añadido)

*Se necesita un promedio de 22 libras de tomates por cada envasadora de 7 cuartos de galón; se necesita un promedio de 14 libras de tomates por cada envasadora de 9 pintas.*

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave los tomates y sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel. Luego, sumérjalos en agua fría, quíteles la piel y el corazón. Recorte las partes magulladas o descoloridas y córtelas en cuartos. Caliente rápidamente una sexta parte de los cuartos en una olla grande, aplastándolos con un mazo de madera o una cuchara a medida que los agrega a la olla. Esto hará que suelten jugo. Siga calentando los tomates, revolviéndolos para evitar que se quemem.
2. Una vez que los tomates estén hirviendo, agregue gradualmente los tomates restantes cortados en cuartos, revolviendo constantemente. No es necesario triturar los tomates restantes. Se ablandarán con el calor y la agitación. Continúe hasta que se hayan agregado y mezclado todos los tomates. Luego, hierva suavemente durante 5 minutos. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (consulte la [Tabla 1](#)). Agregue 1 cucharadita de sal por cuarto de galón a los frascos, si lo desea. Llene los frascos inmediatamente con tomates calientes, dejando ½ pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas en la [Tabla 9](#).

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

### Salsa de Tomate

- **Para una salsa fina** – *Se necesita un promedio de 35 libras de tomates por cada carga de envasadora de 7 cuartos de galón; se necesita un promedio de 21 libras de tomates por cada carga de envasadora de 9 pintas.*
- **Para una salsa espesa** – *Se necesita un promedio de 46 libras de tomates por cada envasadora de 7 cuartos de galón; se necesita un promedio de 28 libras de tomates por cada envasadora de 9 pintas.*

1. Lávese las manos con agua y jabón. Prepare y presione los tomates como si fuera a preparar [jugo de tomate](#). Cocine a fuego lento en una cacerola grande hasta que la salsa alcance la consistencia deseada. Hierva hasta que el volumen se reduzca aproximadamente en un tercio para una salsa líquida o en la mitad para una salsa espesa.
2. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (consulte la [Tabla 1](#)). Llene los frascos; deje 1/4 de pulgada de espacio libre. Ajuste las tapas y las bandas. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

[Regrese arriba \[https://food.unl.edu/article/tomatoes-and-tomato-products#tomatoes\]](https://food.unl.edu/article/tomatoes-and-tomato-products#tomatoes) | [Regrese a las recetas](#)

## Tomates Enteros o en Mitades

*Se necesita un promedio de 21 libras de tomates por cada envasadora de 7 cuartos de galón; se necesita un promedio de 13 libras de tomates por cada envasadora de 9 pintas.*

### Envasado en Agua:

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave los tomates. Sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel, luego sumérjalos en agua fría. Quíteles la piel y quítales el corazón. Déjalos enteros o córtalos por la mitad.
2. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (vea las instrucciones de acidificación). Para productos envasados en caliente, agregue suficiente agua para cubrir los tomates y hiérvalos ligeramente durante cinco minutos. Llene los frascos, dejando un espacio libre de  $\frac{1}{4}$  de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora a vapor siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

### Envasado en Jugo de Tomate:

Lávese las manos con agua y jabón. Lave los tomates. sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel, luego sumérjalos en agua fría. Quíteles la piel y quíteles el corazón. Déjelos enteros o córtelos por la mitad. Agregue jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (ver [Tabla 1](#)).

- **Envasado Caliente** – Coloque los tomates en una cacerola grande y agregue jugo de tomate hasta cubrirlos por completo. Hierva suavemente durante cinco minutos. Llene los frascos con los tomates calientes. Deje  $\frac{1}{2}$  pulgada de espacio libre. Agregue el jugo de tomate caliente a los frascos. Deje  $\frac{1}{2}$  pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas en la [Tabla 9](#).
- **Envasado Crudo** – Caliente los tomates en una cacerola. Llene los frascos con tomates crudos. Cubra los tomates en los frascos con jugo de tomate caliente. Deje  $\frac{1}{2}$  pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

### Envasado Crudo sin Líquido Añadido:

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave los tomates. Sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel, luego sumérjalos en agua fría. Quíteles la piel y quítales el corazón. Dejar los tomates enteros o cortarlos por la mitad. Agregar jugo de limón embotellado o ácido cítrico a los frascos (ver [Tabla 1](#)).
2. Llene los frascos con tomates crudos. Presione los tomates en los frascos hasta que los espacios entre ellos se llenen de jugo. Deje  $\frac{1}{2}$  pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora de agua hirviendo siguiendo los tiempos de procesamiento de la [Tabla 8](#) o en una envasadora a presión siguiendo las instrucciones de procesamiento recomendadas de la [Tabla 9](#).

*[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)*

## Mezclas de Tomates

Las mezclas de tomates, como la salsa para espaguetis y la salsa de tomate mexicana, se pueden envasar para su uso posterior. Si se agregan cantidades mayores de alimentos poco ácidos, estos productos se deben procesar en una envasadora a presión.

### Salsas para Espaguetis

#### Salsa de Espagueti sin Carne

- 30 libras de tomates
- 1 taza de cebollas picadas
- 5 dientes de ajo, picados
- 1 taza de apio picado o pimientos verdes
- 1 libra de champiñones frescos, rebanados (opcional)
- 4 ½ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de orégano
- 4 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharaditas de pimienta negra
- ¼ taza de azúcar morena
- ¼ taza de aceite vegetal

Rinde: aproximadamente 9 pintas

**Precaución:** No aumente la proporción de cebollas, pimientos ni champiñones.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que el mostrador y el equipo estén limpios. Lave los tomates y sumérgalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel. Sumérgalos en agua fría y quíteles la piel y los corazones, corte los tomates en cuartos. Hierva los tomates durante 20 minutos, sin tapar, en una cacerola grande. Páselos por un pasapurés o un colador.
2. Saltee las cebollas, el ajo, el apio o los pimientos y los champiñones (si lo desea) en aceite vegetal hasta que estén tiernos. Combine las verduras salteadas y los tomates y agregue las especias, la sal y el azúcar. Lleve a ebullición. Cocine a fuego lento, sin tapar, hasta que espese lo suficiente para servir. En este momento, el volumen inicial se habrá reducido a casi la mitad. Revuelva con frecuencia para evitar que se queme.
3. Llene los frascos calientes preparados con salsa, dejando 1 pulgada de espacio libre. Retire las burbujas de aire y reajuste el espacio libre a 1 pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora a presión de acuerdo con la [Tabla 9](#).

### Salsa de Espagueti con Carne

- 30 libras de tomates
- 2 ½ libras de carne molida o salchicha
- 5 dientes de ajo, picados
- 1 taza de cebollas picadas
- 1 taza de apio picado o pimientos verdes
- 1 libra de champiñones frescos, en rodajas (opcional)
- 4 ½ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de orégano
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharaditas de pimienta negra



- ¼ taza de azúcar

Rinde: aproximadamente 9 pintas

**PRECAUCIÓN:** No aumente la proporción de cebollas, pimientos o champiñones.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Asegúrese de que los mostradores y el equipo estén limpios.
2. Para preparar los tomates, siga las instrucciones de la [salsa para espaguetis sin carne](#). Saltee la carne o las salchichas hasta que se doren. Agregue ajo, cebolla, apio o pimiento verde y champiñones, si lo desea. Cocine hasta que las verduras estén tiernas. Combine con la pulpa de tomate en una cacerola grande. Agregue especias, sal y azúcar. Lleve a ebullición. Cocine a fuego lento, sin tapar, hasta que espese lo suficiente para servir. En este momento, el volumen inicial se habrá reducido a casi la mitad. Revuelva con frecuencia para evitar que se queme.
3. Llene el producto en frascos calientes preparados, dejando 1 pulgada de espacio libre. Elimine las burbujas de aire y reajuste el espacio libre a 1 pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procese en una envasadora a presión de acuerdo con la [Tabla 9](#).

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

### Salsa de Tomate Mexicana

- 2 ½ a 3 libras de chiles
- 3 tazas de cebollas picadas
- 1 cucharada de sal
- 18 libras de tomates
- 1 cucharada de orégano
- ½ taza de vinagre

Rinde: aproximadamente pintas

**Precaución:** Utilice guantes de plástico o de goma y no se toque la cara al manipular o cortar pimientos picantes. Si no lleva guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos.

1. Lávese las manos con agua y jabón. Lave y seque los chiles. Corte cada chile por un lado para permitir que salga el vapor. Pele los chiles colocándolos en el horno (400°F) o en la parrilla durante seis a ocho minutos hasta que la piel se abulte. Deje que los pimientos se enfríen. Colóquelos en una cacerola y cúbralos con un paño húmedo. Después de varios minutos, pele cada pimiento. Deseche las semillas y pique los pimientos.
2. Lave los tomates y sumérjalos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que se les parta la piel. Sumérjalos en agua fría, quíteles la piel y los corazones. Pique los tomates en trozos grandes y combine los pimientos picados y los ingredientes restantes en una cacerola grande. Lleve a ebullición; cubra y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Llene los frascos; deje 1 pulgada de espacio libre. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y las bandas. Procesar en una envasadora a presión de acuerdo con la [Tabla 9](#).

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

### Tabla 8: Tiempos de Procesamiento de Tomates y Productos de Tomate en Envasadoras de Agua hirviendo o Envasadoras a Vapor\*

\*Una envasadora a vapor solo se puede utilizar para tiempos de procesamiento de 45 minutos o menos.

Producto de Tomate	Estilo del Empacado	Tamaño del Frasco	0-1.000 pies	1.001-3.000 pies	3.001-6.000 pies	Más de 6.000 pies
Jugo de Tomate	Caliente	Pintas	35 min	40 min	45 min	50 min*
		Cuartos	40 min	45 min	50 min*	55 min*
Jugo de Tomate y Vegetales	Caliente	Pintas	35 min	40 min	45 min	50 min*
		Cuartos	40 min	45 min	50 min*	55 min*
Puré de Tomate (sin líquido añadido)	Caliente	Pintas	35 min	40 min	45 min	55 min*
		Cuartos	45 min	45 min	55 min*	60 min*
Salsa de Tomate	Caliente	Pintas	35 min	40 min	45 min	50 min*
		Cuartos	40 min	45 min	50 min*	55 min*
Tomates Enteros o en Mitades (Envasado en Agua)	Caliente o Crudo	Pintas	40 min	45 min	50 min*	55 min*
		Cuartos	45 min	50 min*	55 min*	60 min*
Tomates Enteros o en Mitades (Envasado en Jugo de Tomate)	Caliente o Crudo	Pintas o Cuartos	85 min*	90 min*	95 min*	100 min*
Tomates Enteros o en Mitades (envasado crudo sin añadir líquido)	Crudo	Pintas o Cuartos	85 min*	90min*	95 min*	100 min*

\*Una envasadora a vapor solo se puede utilizar para tiempos de procesamiento de 45 minutos o menos.

[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)

**Tabla 9: Tiempos de Procesamiento para Tomates y Productos de Tomate en una Envasadora a Presión**

Producto de Tomate	Estilo del Empacado	Tamaño del Frasco	Tiempo de Procesado	Presión de Envasado con <u>Reloj Indicador</u> (PSI)* a Altitudes de:			Presión de Envasado con <u>Manómetro Ponderado</u> (PSI)* a Altitudes de:	
				0-2.000 pies	2.000-4.000 pies	4.000-6.000 pies	0-1.000 pies	Más de 1.000 pies
Jugo de Tomate	Caliente	Pintas o Cuartos	20 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			15 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb

Producto de Tomate	Estilo del Empacado	Tamaño del Frasco	Tiempo de Procesado	Presión de Envasado con <u>Reloj</u> <u>Indicador (PSI)*</u> a Altitudes de: (*por sus siglas en inglés)			Presión de Envasado con <u>Manómetro Ponderado</u> <u>(PSI)*</u> a Altitudes de: (*por sus siglas en inglés)	
				0-2.000 pies	2.000-4.000 pies	4.000-6.000 pies	0-1.000 pies	Más de 1.000 pies
<b>Jugo de Tomate y Vegetales</b>	Caliente	Pintas o Cuartos	20 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			15 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Puré de Tomate (sin líquido añadido)</b>	Caliente	Pintas o Cuartos	20 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			15 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Salsa de Tomate</b>	Caliente	Pintas o Cuartos	20 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			15 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Tomates Enteros o en Mitades (Envasado en Agua)</b>	Caliente o Crudo	Pintas o Cuartos	15 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			10 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Tomates Enteros o en Mitades (Envasado en Jugo de Tomate)</b>	Caliente o Crudo	Pintas o Cuartos	40 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			25 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Tomates Enteros o en Mitades (empacados crudos (sin líquido añadido))</b>	Crudo	Pintas o Cuartos	40 min	6 lb	7 lb	8 lb	5 lb	10 lb
			25 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Salsas para Espaguete sin Carne</b>	Caliente	Pintas	25 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
		Cuartos	40 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Salsa para Espaguete con Carne</b>	Caliente	Pintas	60 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
		Cuartos	70 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
<b>Salsa de Tomate Mexicana</b>	Caliente	Pintas	20 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb
		Cuartos	25 min	11 lb	12 lb	13 lb	10 lb	15 lb

*[Regrese arriba](#) | [Regrese a las recetas](#)*

*Publicación escrita originalmente por Julie Albrecht. Actualizada y revisada por Brenda Aufdenkamp y Cindy Brison en 2020.*

**Fuentes de Información:**

1. Canning Tomato Products - Safety Guidelines, University of Minnesota Extension
2. The Case for Bottled Lemon Juice in Canning, Iowa State University Extension and Outreach
3. USDA Complete Guide to Home Canning. Agriculture Information Bulletin 539, 2015, 009.
4. Ball Newell Brands, Ball Blue Book Guide to Preserving, 2020

*Este artículo ha sido revisado por profesionales en el área. Fue actualizado en 2024.*