

Chutney claro de naranjas y dátiles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasas de uva rubia: 450 g

Naranjas: 450 g

Melaza clara: 75 g

Sal: 2 cdas.

Vinagre de vino: 1 L

Azúcar: 675 grs.

Dátiles secos: 450 g

Cebolla: 450 g

Guindillas picantes: 15 g

Preparación de la Receta

- Filetee los dátiles.
- Pele la *naranja* a vivo y separe los gajos también a vivo
- Corte la cáscara en juliana
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique la *guindilla*.
- Disuelva la melaza, el azúcar, la sal y el *vinagre* en una *cacerola* sobre fuego suave.
- Incorpore la cáscara de *naranja*, la *guindilla*, la *cebolla*, los dátiles, los gajos de *naranja* y las pasas de uva.
- Cocine durante 1 hora a fuego suave.
- Conserve en tarros herméticos previamente esterilizados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chutney-claro-de-naranjas-y-datiles>