

Chutney de Berenjenas y Manzanas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Berenjenas: 500 Gramos

Chile picado sin semillas: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Mantequilla: 50 Gramos

Semillas De Mostaza: 1 cda

Azucar rubia: 400 Gramos

Cebolla: 1 unidad

Cilantro fresco: c/n

Jengibre: 1 cda

Manzanas verdes: 500 Gramos

Vinagre Blanco: 150 mililitros

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con *mantequilla* y aceite cebollas, *ajo*, *jengibre* y *chile* hasta transparentar.
- Agregar semillas de *mostaza*, berenjenas en cubos, manzanas en cubos, azúcar rubia, *vinagre* blanco y cocinar a fuego bajo hasta obtener una textura de mermelada.
- Retirar del fuego y agregar el *cilantro* picado.
- Reservar en frascos esterilizados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chutney-de-berenjenas-y-manzanas>