Chutney de duraznos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 1 cda.
Cardamomo: 1/4 cdita.
Duraznos: 1 grs.
Coriandro en grano: 1/2 cda.
Pimienta Negra: 1/2 cda.
Aceite: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Azucar rubia: 500 Cantidad necesaria
Cúrcuma: 1/2 cdita.
Anís en semilla: 1/4 cdita.
Jengibre: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte los duraznos.
- Mezcle con la *cebolla* el azúcar rubia
- Saltee las *especias* en grano en 2 cdas de aceite.
- Muela en el mortero, agregue las frutas con las *especias* en polvo
- Cocine como mermelada hasta que tome punto.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chutney-de-duraznos