Chutney de Estación

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Maní Tostado: 100 g
Calabaza: 1/2 k
Morrones rojos: 1 Unidades
Sal: Una pizca
Azúcar Negra: 500 grs.
Pasas de Uva: 100 grs.
Ajo picado: 1 Diente
Vinagre Blanco: 700 cc
Cebollas grandes: 1 Unidades
Melon: 1/2 Unidad
Jengibre rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Coloque en un bowl el *maní*, las pasas de uva y una parte del *vinagre*, deje hidratar por 15 minutos.
- Corte el melón y la *calabaza* en cubos parejos, pique la *cebolla* y el *morrón* en julianas.
- En una *cacerola* a fuego medio coloque el melón, la *calabaza*, la *cebolla*, el *morrón*, el *jengibre*, el *ajo* y el azúcar, sazone con sal y mezcle, incorpore los maníes y las pasas hidratadas junto con el resto del *vinagre*, mezcle y deje cocinar (*cacerola* destapada) a fuego medio durante aprox
- 25 minutos.

Armado

- Retire la *cacerola* del fuego una vez que los vegetales estén cocidos y se haya reducido.
- Enfrasque el **chutney** en frascos esterilizados.

Presentación

- Adorne el frasco con una cinta y una cuchara.

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