

Chutney de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela: 1 Ramita

Cebolla: 1 Unidad

Granos de pimienta: 1cda.

Jengibre fresco: 1 cda.

Vinagre de manzana: 1 Pocillo

Curry picante: 1 cdita.

Azucar: 400 grs.

Peras: 5 Unidades

Coriandro: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Cortar las peras en cuartos, las cebollas en sextos, y *marinar* junto con el azúcar y el *vinagre*.
- Reservar, calentar todas las *especias* en una sartén.
- Luego molerlas en el mortero y agregárselas a la mezcla de las manzanas.
- Llevar al fuego la preparación hasta lograr punto de mermelada, aproximadamente 40 minutos.

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