elGourmet

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