elGourmet

Chutney oscuro de mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Raíz de jengibre fresca: 75 g
Mango: 1½ k
Sal: 2 cdas.
Pasas de Uva: 100 grs.
Vinagre de vino: 480 cc
Azúcar Negra: 675 grs.
Guindillas picantes: 15 g

Preparación de la Receta

- Pele el mango, elimine la *semilla* y pique.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique las guindillas.
- Disponga el mango en una fuente, cubra con sal y deje reposar durante 2 horas.
- Cuele y lave con agua fría.
- En una *cacerola* sirva el mango, el *jengibre*, las guindillas, el azúcar y las pasas de uva.
- Cocine a fuego fuerte hasta que rompa el hervor.
- Agregue el *vinagre*, baje el fuego y cocine durante 30 minutos.
- Conserve en tarros herméticos previamente esterilizados.

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