

Provoletas con Toppings

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Vinagre: 200 ml.

Sal: 1 cdita.

Azúcar rubia: 250 g

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Azúcar: 3 cdas.

Ajo: 1 Diente

Pasas de uvas rubias: 25 g

Cebolla: 200 g

Uvas tintas: 10 Unidades

Durazno: 1 Unidad

Romero: 1 Ramillete

Chutney de tomates:

Zapallo: 400 g

Azúcar: 3 cdas.

Jengibre: 3 cm

Provoletas: 3 Unidades

Tomate Maduro: 200 g

Vino Oporto: 100 cm³

Preparación de la Receta

Para el chutney

- Cortamos la *cebolla*, el *tomate* y el *zapallo* en cubos
- Llevamos todos los ingredientes a una *cacerola* y cocinamos por aproximadamente 45 minutos
- Revolvemos de vez en cuando, sobre todo al final cuando comienza a caramelizarse
- Agregamos más *vinagre* si fuera necesario.
- Condimentamos las provoletas con *orégano* y *ají* molido.
- Luego, cortamos los duraznos en rodajas con piel y los caramelizamos en una sartén con *manteca*, azúcar y una ramita de *romero*.
- Cortamos las uvas el medio y le quitamos las pepitas
- Realizamos una reducción de *oporto* y azúcar.
- Llevamos las provoletas al horno en un recipiente de hierro y a mitad de cocción les agregamos los duraznos caramelizados a una y las uvas y la reducción a otra
- Dejamos la tercer provoleta libre.
- Una vez que estén bien doradas y gratinadas, las llevamos a la mesa junto al *chutney* para combinar con la provoleta restante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/provoletas-y-toppings>