

Chutney mango

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
180 gr	Azúcar
	Sal
	Pimienta blanca
1 cucharadita/s	Mostaza — suave
2	Manzanas — ácidas
400 gr	Mango — pulpa
10 gr	Jengibre — rallado
3	Clavo
1 palo/s	Canela en rama
250 gr	Vinagre de cava

ELABORACIÓN

Hervir 12m.vinagre, azúcar y especias.Añadir mango y manzana a taquitos, cocer a fuego lento sin tapar 30 m. o hasta que adquiera la textura propia de las confituras.Enfriar.