

Chutney manzanas, peras, cebollas y quinotos

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
1 dientes	Ajos — picado
1	Chile — ó peperonccino picado
	Pimienta negra
0,50 taza/s	Sal
	Vinagre manzana
8 cucharada/s	Agua
5 cucharada/s	Azúcar moreno
	Jengibre — ralladura
5	Clavo
1 palo/s	Canela en rama
2	Peras — (peladas) cortadas en cubitos chicos.
2	Manzanas — (peladas) verdes en cubitos chicos
1	Cebollas — mediana, cortada en cubitos
4	Kumquats (Quinotos) — caramelizados en cubitos (opcional)

ELABORACIÓN

En una sartén un chorro de aceite neutro saltear el ajo, agregar la cebolla, cuando comienza a ponerse transparente, agregar las peras, luego las manzanas, el azúcar, el agua, la rama de canela, los clavos de olor, el jengibre rallado, sal y pimienta y el peperoccino picado. Cocinar 15 minutos, agregar los quinotos picaditos, rectificar la sazón, cocinar 2 minutos más y listo! Enfriar y envasar. Ideal para acompañar pechugas de pollo a la plancha o carne de cerdo.