

Chutney mango

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

2 kg	Mango — maduros pero que no esten blandengues
1 cucharadita/s	Chile — en polvo o pimentón picante
1 cucharadita/s	Cominos — semillas
1 cucharada/s	Cardamomo — verde
1 cucharada/s	Sal
500 gr	Azúcar moreno
750 ml	Vinagre de vino blanco
4	Guindilla — despepitadas y troceadas y puestas a remojo un ratito
2	Limonas — en rodajas
0,50 cucharadita/s	Azafrán — hebras ó de cúrcuma molida.

ELABORACIÓN

En un caldero pones los mangos troceados, los limones, las guindillas y el vinagre, lo llevas a ebullición, baja el fuego y déjalo como 15 minutos, pasado este tiempo añádele el azúcar y la sal y déjalo cocer como 50 minutos. Muele con un molinillo de especias el cardamomo y el comino, cuando lo tengas molido, lo añades con un colador al mango, (si no quieres o no encuentras las semillas de cardamomo y comino, lo puedes comprar ya molido), añádele también el chile en polvo y el azafrán. En caliente lo envasas en botes esterilizados lo cierras y lo esterilizas para guardar en la despensa. No debes abrirlo antes de un mes, pero si esperas seis meses estará aún mejor. Yo aprovecho cuando los mangos están baratos y hago para todo el año. Si no lo quieres tan picante, quítale un par de guindillas y el chile en polvo, de esta forma te queda mucho mas dulzón.