

Chutney manzanas, peras, cebollas y quinotos

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 peperocchino 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.