

chutney de
MANGO



Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva suave
- 170 grs de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 125 grs de zanahoria, rallada
- 400 grs de mango, pelado y cortado en dados pequeños
- 75 grs de manzana, pelada y cortada en pequeños dados
- 250 grs de vinagre de manzana
- 200 grs de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1/2 cucharadita de mezcla de especias (comino, cayena, cardamomo, etc)
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de tabasco o salsa picante

Preparación:

Pochamos en una sartén la cebolla junto con con el ajo durante 10 minutos. Añadimos el resto de ingredientes salvo la salsa picante o tabasco y cocinamos nuevamente durante 30 minutos.

Retiramos del fuego y embotamos. Cuando se hayan enfriado refrigeramos.

[Con las zarpas en la masa](#)

