

CHUTNEY DE MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE

Ingredientes:

- 2 melocotones
- 6 albaricoques
- 1 cebolleta
- 1 cda. de jengibre fresco rallado
- 1 ajo finamente picado
- 50g de pasas (1/4 taza)
- ½ taza de panela o azúcar de caña
- 2 cdas. de vinagre de vino blanco
- ½ cdta. sal marina
- ½ taza de agua



Preparación:

- 1º. Cortamos los melocotones y albaricoques en daditos.
 - 2º. Ponemos al fuego, en un cazo el vinagre, el azúcar, la cebolla, el ajo, el jengibre y la sal. Dejamos durante unos 10' a fuego medio.
 - 3º. Después añadimos los daditos de albaricoque y melocotón junto con las pasas. Cocinamos tapado durante unos 15' hasta que tenga textura de confitura, hasta que espese y no se vea líquido. Removemos de vez en cuando para que no se pegue y listo.
- El chutney se puede tomar en forma de canapés, con queso combina muy bien, y también es un buen acompañamiento para platos de carne.

¡Fácil, delicioso y de temporada!

(Fuente: www.shoothercook.es)