

CHUTNEY DE PERAS, HIGOS Y ALMENDRAS

Ingredientes

- 400 gr de peras maduras pero firmes
- 65 gr de higos
- 40 gr de almendra cruda
- 60 gr de cebolla
- 25 gr de raíz de jengibre
- 60 gr de vinagre de manzana
- 65 gr de azúcar moreno
- 45 gr de agua
- 4 clavos de olor
- ½ c/c de pimienta negra recién molida
- ½ c/c de canela molida
- 1 guindilla fresca (poner el pimiento picante que se desee y la cantidad al gusto)
- 5 gramos de sal
- Aceite de oliva virgen extra.

NOTA:

El chutney es un condimento agridulce originario de La India. Sirve como acompañamiento a muchos platos, o incluso sólo en tostadas.

Preparación

1º. Pelamos y cortamos en daditos la cebolla y los higos. Pelamos el jengibre y córtalo en dos o tres trozos, despepita la guindilla. Pelamos las peras y cortamos antes de incorporamos las a la cazuela en daditos.

2º. Ponemos una cazuela pequeña al fuego con un poco de aceite de oliva virgen extra, calentando a fuego moderado y añadimos las almendras, tuéstalas ligeramente e incorporamos la cebolla, el jengibre y los higos, cocinamos a fuego lento, añadiendo la guindilla, los clavos, la pimienta, la canela, la sal y el azúcar, hasta que la cebolla esté tierna.

3º. Finalmente incorporamos las peras, el vinagre y el agua y llevamos a ebullición. En este momento, reducimos el fuego y dejamos cocer a baja temperatura y con la tapa puesta sin encajar, durante unos 40 minutos o hasta que la cocción de la fruta esté a tu gusto. Movemos el chutney de peras de vez en cuando con una espátula.

4º. Una vez preparado el Chutney de peras, higos y almendras, podemos dejarlo enfriar a temperatura ambiente y después guardarlo en el frigorífico en un tarro de cierre hermético, se conservaría varios días, y a cada día que pasa gana en sabor.